

صحة المجتمع

من التوصيات إلى القرارات

جنوه البقر - صحة الطفل - ملح السياحات



أحمد مخيمر



صحة المجتمع من التوصيات إلى القرارات

- جنون البقر
- صحة الطفل
- ملح السياحات

أحمد مخيمر

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الَّذِي خَلَقَنِي فَهُوَ يَهْدِينِ (٧٨) وَالَّذِي هُوَ يُطْعِمُنِي وَيَسْقِينِ
(٧٩) وَإِذَا مَرِضْتُ فَهُوَ يَشْفِينِ (٨٠) وَالَّذِي يُمِيتُنِي ثُمَّ يُحْيِينِ
(٨١) وَالَّذِي أَطْمَعُ أَنْ يَغْفِرَ لِي خَطِيئَتِي يَوْمَ الدِّينِ (٨٢) رَبِّ
هَبْ لِي حُكْمًا وَأَلْحِقْنِي بِالصَّالِحِينَ (٨٣) الشَّعْرَاءُ

صَدَقَ اللَّهُ الْعَظِيمَ

تقديم وإهداء

كلفت من جريدة الشرق الأوسط المصرية بحضور ثلاث مؤتمرات صحية تقام في مدينة الإسكندرية علي مدار أسبوع واحد وهي :

الأول : مؤتمر جنون البقر تنظيم المعهد العالي للصحة العامة ١٢ مارس ٢٠٠١

الثاني : مؤتمر تغذية الطفل وحمايته من التلوث تنظيم جمعية المبرة بالاسكندرية بالتعاون مع الصندوق الاجتماعي للتنمية ١٤ مارس ٢٠٠١

الثالث : مؤتمر خطورة ملح السياحات تنظيم نقابة المهن العلمية بالإسكندرية ١٥ مارس ٢٠٠١

ورغم اختلاف موضوعات المؤتمرات الثلاث وتعدد الجهات المنظمة لها إلا أنها جميعا تصب في صحة الانسان المصري وصحة البيئة المصرية فكانت وجبة دسمة ضاقت بها المساحة المخصصة بالجريدة ولشعوري بأهمية البحوث والمناقشات والتوصيات التي صاحبته فقررت أن أقوم

بتغطيتها ونشرها في كتاب مستقل وكانت خطتي في الكتابة أن أعرض لصورة عامة عن المؤتمر ثم أعرض لأهم البحوث التي طرحت والتوصيات الخاصة بكل بحث ثم أعرض لتوصيات المؤتمر كما تليت علي الحضور ثم أعرض لتفعيل لهذه التوصيات من وجهة نظري.

وأرجو أن يجد هذا الكتاب طريقه وتطبيق ما جاء فيه لدي كل مسؤول تنفيذي عن الصحة والغذاء والصناعة والزراعة والبيئة لنستطيع أن ننهض بوطننا ومواطنينا.

ولا يسعني في هذا المقام إلا أن أتقدم بجزيل الشكر والتقدير للجهات المنظمة لهذه المؤتمرات وكم أتمني أن تتأسي سائر الجهات العلمية والطبية والاجتماعية وأن تحذو هذا الحذو فتتبنى كل جهة مشكلة وتعمل وتصطبّر علي حلها حتي يتحقق الخير والنماء لوطننا.

أما الإهداء فأتوجه به إلي السيد الأستاذ الدكتور/ عزت خميس عميد الصحة نعم عميد الصحة وليس عميد المعهد العالي للصحة فحسب فكان سيادته ورجال وسيدات هذا المعهد العريق هم دعامة المؤتمرات الثلاث والقاسم المشترك بينها وحينما تعذر حضوره مؤتمر ملح السياحات أوفد الأستاذة الدكتورة/ رجاء الجزار نائبة عن المعهد .

إن هذا الرجل لم يكتفي بما أنجز بل كلما فرغ من مؤتمر

أعد الذي يليه فتجده يستعد لمؤتمر الصناعات الغذائية وأثرها
علي صحة المستهلك تنظم المعهد بالتعاون مع المركز الثقافي
البريطاني يوم ٢٨/٣/٢٠٠١ ثم مؤتمر الصحة النفسية أحد
أوليات القرن الحادي والعشرين تنظم المعهد نفسه يوم
١١/٤/٢٠٠١ فبارك الله في هذا الجهد وهذا العطاء ونعم
البرهان علي مسئولية العلماء تجاه المجتمع.

والله ولي التوفيق

أحمد مخيمر

٢٥ ذي الحجة ١٤٢١هـ

٢٠ مارس ٢٠٠١م

أولاً : مؤتمر جنون البقر

تحت رعاية الاستاذ الدكتور محمد نصر الدين رئيس جامعة الإسكندرية وبرئاسة الاستاذ الدكتور عزت خميس عميد المعهد العالي للصحة العامة عقد مؤتمر جنون البقر يوم الاثنين ٢٠٠١/٣/١٢ الذي اقتصر علي جلسة واحدة موسعة اشترك فيها مجموعة من علماء هيئة التدريس من المعهد العالي للصحة وكلية الطب البيطري ومنظمة الصحة العالمية وهيئة الرقابة علي الواردات كما حضر عدد كبير من المتخصصين في الصناعات الغذائية .

وكان نجمي هذا المؤتمر في رأيي الأستاذ الدكتور/ محمد موسي استاذ صحة اللحوم كلية الطب البيطري الاسكندرية والدكتورة/ حنان شتات قسم صحة المناطق الحارة بالمعهد العالي للصحة العامة .

أما الأول فقد حذر من خطورة اللحوم المستوردة عامة ومن البلاد الأوروبية والمصابة بالمرض خاصة وقد أيده الاستاذ الدكتور عزت خميس في هذا التحذير حيث كان له تجربة سابقة بعد تسرب الاشعاعات من مفاعل تشيرنوبل فقد أصدرت السلطات المصرية حظراً علي استيراد الألبان من الدول المجاورة لتشيرنوبل وشكلت لجنة لمراجعة والرقابة علي

الألبان المستوردة ووصلت إلي اللجنة معلومات أن شحنة ألبان خرجت من ألمانيا إلي البرازيل تم إعطائها شهادة منشأ جديدة من البرازيل وصدرت الشحنة مرة أخرى إلي الاسكندرية فمن يضمن منشأ اللحوم الآن .

احتد الاستاذ الدكتور محمد موسي في رده علي السيد نقيب الأطباء البيطريين الذي أوضح أن وزارة الزراعة وجهت المصدرين الآن إلي الصين والهند حيث لا يوجد أثر لمثل هذا المرض فقال سيادته لماذا نلجأ دائما للاستيراد لحل مشاكلنا ؟ لماذا لا نعتمد علي أنفسنا ؟ لقد جباننا الله بخصائص ومميزات لا تتوافر للكثير من بلاد العالم هل يعلم الحاضرون أن الجاموس المصري مقاوم للكثير من الأمراض الحيوانية ؟ فلماذا لا نطور تربية الجاموس المصري فيكفينا ونصدر منه ؟ ثم تساءل أين مشروع البتلو ؟ إن مشروع البتلو يتلخص في أننا لا نذبح الوليد من البقر بمجرد فطامه عند عمر ٤٠ - ٤٥ يوم حيث لا ينتج سوى ٢٠ - ٣٠ كجم لحم وأؤكد أن هذا اللحم غير كامل النضج ولكن تذبح البقر عند بلوغ ٧-٩ أشهر عندها سيعطي ٢٠٠-٣٠٠ كجم لحم ولدينا المراعي الطبيعية وشدد علي ضرورة انتاج العليقة محليا لأن المستوردة لا تخلو من مسحوق العظام المسبب الرئيسي لهذا المرض .

أما النجمة الثانية الدكتورة /حنان شتات فقد حذرت من

خطورة الأمصال المستوردة والكبسولات الجيلاتينية المستخدمة في تعبئة كثير من الأدوية حيث أنها مستوردة من دول أوروبا كما حذرت من خطورة مستحضرات التجميل لأنها في الأساس مركبات حيوانية ومستوردة أيضا من دول أوروبا لذلك طالبت بانتاج الامصال والمواد الجيلاتينية تحت غطاء الشركات الدولية محليا بمواد حيوانية محلية .

وقد تعرضت لهجوم شديد من ممثلي شركات اللحوم المصنعة حينما صرحت بأن اللحوم المصنعة خاصة البورجر والسجق غير آمنة لاحتوائها علي خليط العظام والأحشاء ومن لطيف الأقدار أن جريدة الاسبوع في نفس يوم المؤتمر نشرت مقالا للإعلامي اللامع بقناة الجزيرة القطرية أحمد منصور بعنوان فضيحة جديدة لمطاعم الوجبات السريعة تتضمن نفس التحذير من كاتب أمريكي واسمحو لي أن أنشر المقال لما فيه من نفع:

فضيحة جديدة لـ " مطاعم الوجبات السريعة »

انهما لن يكونا سعيدين لكن بصفتي أبا أعتبر أنه من الضروري معرفة ما نقدم لأطفالنا من طعام كان هذا ما صرح به الكاتب الصحفي الأمريكي أريك شلوسير قبل أيام قليلة لصحيفة واشنطن بوست وهو يتحدث عن ولديه المغرمين بأكل سندوتشات الهامبورجر واللذين دفعاه إلي أن يقضي عامين في تحقيقات سرية عن مطاعم الوجبات

السرية الأمريكية التي بدأت تغزو العالم وجمع تحقیقاته في كتاب
تترقب الولايات المتحدة صدوره خلال الأيام القليلة القادمة تحت
عنوان فاست فودنيشن أو بلد الوجبات السريعة وقد كشف شلوسير في
كتابه - الذي قدمت وكالة الأنباء الفرنسية عرضاً موجزاً عن محتوياته
يوم الثلاثاء الماضي السادس من مارس - كشف الخفايا التي تنطوي
عليها صناعة الوجبات السريعة، ولفت النظر إلى أن «مئات الملايين
من الأشخاص يستهلكون الوجبات السريعة كل يوم دون التفكير حقيقة
بما تتضمنه ، وهم لا يتساءلون إلا نادراً من أين يأتي هذا الغذاء وكيف
يصنع ؟ وما هي نتائجه علي الأمة ؟: بعد ذلك يروي شلوسير قصة
مطاعم الوجبات السريعة وكيف بدأت حتي أصبحت إمبراطورية
عملاقة فيقول: «انطلاقاً من حانة صغيرة للهوت دوج، أو «فطائر
السجق الساخنة، في جنوب كاليفورنيا بعد الحرب العالمية الثانية ،
وصولا إلي شبكة الصناعة العالمية التي باتت تجسدها، فإن انطلاق
مطاعم الوجبات السريعة استفادت من تضافر ظروف عدة أهمها عمل
النساء وانتشار نموذج المجتمع الاستهلاكي علي نطاق واسع، ونمط
الحياة الحضرية، وثقافة السيارات وغيرها. لقد انطلق كل شيء في
العام ١٩٤٨ بفضل عبقرية أخوين في جنوب كاليفورنيا هما ريتشارد
وموريس ماكدونالد اللذان ما لبثا أن دخلا عالم الشهرة بنجاحهما،
وأصبح لهما أقران ومنافسون، ومن نحو ألف مطعم عام ١٩٦٨
أصبحت الشركة تعد اليوم اثنين وثمانين ألف مطعم وتمنح امتيازات

لفتح ألفي مطعم جديد باسمها كل عام ثم يصف شلوسير حجم النفقات والاستهلاك الذي يقوم به الأمريكيون فقط من مطاعم الوجبات السريعة فيقول: «المواطن الأمريكي يستهلك اسبوعيا ما معدله ثلاثة ساندوتشات هامبورجر وأربع حصص من البطاطا المقلية، وفي العام الماضي ٢٠٠٠ التهم الأمريكيون من هذه الوجبات ما قيمته مائة وعشرة مليارات دولار مقابل ستة مليارات عام ١٩٧٠ أي أنهم أنفقوا علي وجبات الهامبورجر أكثر مما ينفقونه علي التربية والكمبيوترات أو السيارات الجديدة، .. ويستطيع الذين يسافرون إلي الدول الغربية كثيراً مثلي أن يتصوروا ذلك لاسيما وأن مطاعم الوجبات السريعة أصبحت موجودة حتي في كل ركن أو مكان بعيد في أي مدينة أو قرية وقد قام الكاتب بزيارة إلي كل من بريطانيا وألمانيا ليري كيف قام الأمريكيون بتحويل أمم أخرى إلي أن تصبح من أمم الوجبات السريعة وقد أسهب شلوسير في كتابه الذي وصف بأنه «كتاب شيق» وسوف يثير ضجة كبيرة في الولايات المتحدة ومن المؤكد في كل الدول التي أمركت نظامها الغذائي- أسهب في وصف ما أطلق عليه «ماكدونلة أمريكا، إبتداء من مصانع معالجة اللحوم وصولاً إلي المساحات المخصصة لألعاب التسلية للأطفال والتي سبق وأن حذر من مخاطرها في أوساط السبعينيات الناشط الزراعي الأمريكي جيم هايتاور .. ولأن ما ذكره شلوسير في كتابه قد شغلني أثناء أسفاري حتي أنني أفردت له بعد الصفحات في كتابي «سقوط الحضارة الغربية

« فقد رجعت إلي بعض ما تناولته فوجدت الكاتب الأمريكي المعروف هنري ميللر يصف ما يأكله الأمريكيون فيقول « الأمريكيون يمكن أن يأكلوا «زبالة» يغطونها بصلصة الطماطم والخردل والفلفل الأحمر والصلصة الحارة الجهنمية أو أية توابل أخرى تتلف المذاق الأصلي للطعام ، وهذا ما نجده بالفعل أثناء أسفارنا بل إنه أصبح يملأ بلادنا، فالمتخصصون في التغذية يسمون هذه الوجبات «الأطعمة الخالية من القيمة الغذائية» لأنها تؤدي إلي تراكم الدهون والشحوم في الجسم . كما يدخل في تصنيعها الكثير من الأصباغ الصناعية والمواد الحافظة ومواد مشتقة من الصناعات البترولية، وقد ثبت علمياً أن هذه الوجبات تسبب أضراراً خطيرة للجسد، لذلك فإن جمعية القلب الأمريكية وجمعية السرطان والمكتب العام للجراحين الأمريكيين يصدرون من آن لآخر بيانات وإحصاءات تبين خطورة هذه الأطعمة علي صحة الإنسان .

ومع ظهور مشكلة «جنون البقر» فقد ظهرت أبحاث كثيرة تبين مخاطر استخدام الأجزاء غير الصالحة للاستخدام الآدمي من الأبقار والتي تدخل في الوجبات السريعة وأختم بتصريح لأحد أكبر مصنعي اللحوم في الولايات المتحدة رفض ذكر اسمه حيث قال: «إننا حينما نذبح عجلاً أو بقرة فإننا لا نحب أن نلقي منها شيئاً، فاللحوم إما تباع طازجة أو مجمدة، والعظام تدخل في صناعات كثيرة مثل مواد التجميل وبعض الأطعمة والأسمدة والأعلاف الحيوانية، والقرون والحوافر لها من يشتريها من أصحاب الصناعات المتخصصة، أما

الجلود فإنها يتهافت عليها صناع الأحذية والملابس الجلدية، ولكن ماذا عن أحشاء هذه الأبقار والأعصاب والشحوم وبعض بقايا اللحوم المتناثرة هنا وهناك من جراء عمليات التقطيع، هل نلقيها في القمامة؟ لا أعتقد أن ذلك اختيار جيد، ولكنها مع قليل من البهارات والإضافات الأخرى يمكن أن تصبح هامبورجر لذيذة، وعندما تحضر بالطرق الخاصة وتقدم مع السلطة وصلصة الطماطم والبطاطا المقلية ستكون رائعة .. أليست وجبة الهامبورجر أفضل من إلقاء هذه البقايا في الزبالة؟ .. لقد قررت بعد قراءة هذا التصريح منع أولادي من ارتياد هذه المطاعم وقد فعلت ذلك منذ سنوات عديدة كما قرر أريك شلوسير، مؤلف «بلد الوجبات السريعة» أن يمنع أولاده كذلك كما ذكرت في بداية المقال وبقي علي كل أب يحب أولاده بصدق أن يفعل ذلك حفاظا عليهم لا سيما بعد هذه الفضيحة التي شهد بها «شاهد من أهلها» ..

توصيات المؤتمر

وبناء علي ما عرض في الندوة وما دار من مناقشات فقد وافق المشتركون علي التوصيات التالية :

١- تطبيق القرارات الوزارية الخاصة بمنع إستيراد اللحوم ومنتجاتها من الدول الي ينتشر بها مرض جنون البقر بصورة صارمة مع الاستمرار في هذا المنع طالما إستمر إنتشار المرض في هذه البلاد.

٢- التأكد من سلامة وصحة اللحوم والمنتجات المستوردة من بلاد خالية من مرض جنون البقر والتأكد من عدم إستخدام هذه البلاد كوسيط لإدخال اللحوم من بلاد ينتشر بها المرض إلى مصر.

٣- إعدام اللحوم والمنتجات الحيوانية التي سبق إستيرادها من دول ينتشر بها مرض جنون البقر والتي وصلت إلى الموانئ المصرية قبل صدور قرار منع الإستيراد (لأن حضانة المرض ٩ أشهر)

٤- سحب مواد التجميل والمستحضرات الدوائية والتي سبق إستيرادها من دول ينتشر بها مرض جنون البقر ومنع إستخدامها.

٥- عدم إستيراد الأعلاف المصنعة من أصل حيواني سواء

من البلاد التى ينتشر بها مرض جنون البقر أو أى بلاد أخرى وإعدام ما تم إستيراده قبل صدور قرار منع إستيراد هذه الأعلاف.

٦- الإعتماد تماما على الأعلاف الطبيعية فى تغذية الحيوانات والامتناع عن إستخدام الأعلاف المصنعة من أصل حيوانى .

٧- التوسع فى مشروع تسمين البتلو لتغطية احتياجات مصر من اللحوم الحمراء بل والعمل على تصديرها للدول التى ترغب فى الحصول على اللحوم المصرية الممتازة.

٨- حظر إستخدام لحوم الحيوانات التى يزيد عمرها على ٣٠ شهر ما لم يتم فحصها مسبقا والتأكد من خلوها من مرض جنون البقر واستبعاد جميع الحيوانات المريضة إن وجدت من السلسلة الغذائية وإحراقها.

٩- التثقيف الغذائى المستمر للمواطنين بإستخدام كافة وسائل الإعلام والتأكيد على عدم وجود حالات لمرض جنون البقر فى مصر وعلى جدية الإجراءات المنفذة للمحافظة على صحة المواطنين التى يعمل الجميع من أجلها.

تفعيل التوصيات

أولاً : إن الأمراض الوبائية تحتاج إلى مواجهة صارمة من الوزارات المختصة ولا يقبل أي تهاون مع أي قدر من الشحنات المستوردة في المنافذ سواء من اللحوم أو الأعلاف المصنعة من أصل حيواني ومستحضرات التجميل والمستحضرات الدوائية وهذه مهمة هيئة الرقابة علي الواردات ووزارة الزراعة ووزارة الصحة فالوقاية خير من العلاج.

ثانياً : إن الشعب المصري (المتخصص منه وغير المتخصص) يهيب بشركاته الوطنية المصنعة للحوم (حلواني - فرج الله - النجار - مصر والسودان - صلاح عبد الفتاح - ميتلاند - وغيرها) الامتناع عن تصنيع اللحوم المستوردة أيا كان مصدرها والاتجاه لتصنيع اللحوم المحلية وإنشاء مزارع خاصة بها لإنتاج اللحوم محليا وباليتمها تتحول من الإستيراد إلي تصدير اللحوم المصرية لدول العالم .

ثالثاً : إن كل صاحب مزرعة مهما قلت مساحتها مطالب وطنيا بتربية ما استطاع من البقر والجاموس واستخدام المراعي الطبيعية من البرسيم والدريس

والفول فإذا استخدم عليقة فلتكن عليقة محلية غير
مصنعة من أصل حيواني وليتجنب تماما العليفة
المستوردة لخطورتها علي حيوانته .

رابعاً : إن وسائل العلام ينبغي أن تتبني الفكر التصديري
وتتصدي للفكر الاستيرادي خاصة في مجال التغذية
والمستحضرات الدوائية من أجل وطن صحيح .

ثانياً : مؤتمر تغذية الطفل وحمايته من التلوث

تحت رعاية الأستاذة الدكتورة / أمينة الجندي وزيرة التأمينات والشئون الاجتماعية والسيد اللواء محمد عبد السلام المحجوب محافظ الاسكندرية وبرئاسة السيدة هدي عبد الهادي الديب رئيس مجلس إدارة جمعية المبرة عقد المؤتمر الأول لتغذية الطفل وحمايته من التلوث يوم الأربعاء ٢٠٠١/٣/١٤ كان الهدف الأساسي للمؤتمر هو دراسة ومناقشة نتائج المشروع الخاص بالتغذية الصحية للأطفال والذي نفذه مقرر المؤتمر الدكتور عصام غنيم في حضانات جمعية المبرة بالإضافة إلي هدفين ثانويين هما:

- دراسة ومناقشة استراتيجية تغذية الأطفال في مرحلتي ما قبل المدرسة والسن المدرسي .

- تطوير وتعميق مفهوم التغذية لدى المؤسسات المعنية برعاية الأطفال (الحضانات والمدارس) .

تضمن المؤتمر أربع جلسات :

الجلسة الأولى : الافتتاح والترحيب بالحضور وتكريم المساهمين في المشروع من رجال الأعمال

الجلسة الثانية : عرض مشروع التغذية ونتائجه رأس الجلسة الأستاذ الدكتور عزت خميس عميد المعهد العالي

للصحة العامة وقامت بأعمال المقرر الدكتورة هدي الطحاوي الأستاذ بالمجلس القومي للطفولة والأمومة والتي أبدت إعجابها الشديد بالمشروع وصرحت بأننا نتخرج من كلية الطب لا نعرف شيئاً عن التغذية فجميل أن يتم التعاون بين أساتذة التغذية وأساتذة الطب من أجل تغذية صحية للأطفال ووعدت بنقل نتائج هذا المشروع للمجلس القومي للأمومة والطفولة لمحاولة تعميمه في الجمهورية.

الجلسة الثالثة : مناقشة الأوراق والأبحاث المقدمة تحت عنوان (تغذية الأطفال أحد مداخل التنمية البشرية) وسوف أعرض هذه الأبحاث لشمولها علي معلومات نافعة فضلاً عن توصيات لم تتضمنها التوصيات النهائية للمؤتمر .

رأس الجلسة الاستاذ الدكتور شريف غنيم المدير الإقليمي لمكتب خدمات الجمعيات الأهلية وقام بأعمال المقرر الاستاذة الدكتورة ايزيس نوار استاذ الإقتصاد المنزلي كلية زراعة الاسكندرية.

الجلسة الرابعة : إعلان توصيات المؤتمر وقد أعلن الصندوق الاجتماعي للتنمية الراعي الأول لمشروع تغذية الطفل استعداده لتمويل أي مشروع لأي جمعية تهتم برعاية الطفولة.

مقومات مشروع تغذية الطفل

قام الدكتور عصام غنيم فخر كلية زراعة الاسكندرية وابن المعهد العالي للصحة العامة بعرض مشروعه الرائع عن تغذية الطفل والذي طبقه علي ١٥٠٠ طفل في حضانات جمعية المبرة بالإسكندرية في ثلاث مناطق سكنية تتدرج من الفقر إلي الغني (الأنفوشي - سموحة - بولكي) تتنوع فيها المستويات الاجتماعية والثقافية تضمن المشروع :

أولاً : بحث اجتماعي شامل علي كل طفل تضمن قياس للوزن والطول بالنسبة للعمر وتضمن ترتيب الطفل في أسرته وتضمن عمل الأم من عدمه وتضمن الحالة الثقافية للأسرة وتضمن البيئة المحيطة بسكن الأسرة (قربها وبعدها من المصانع والورش)

ثانياً : إجراء تحاليل أولية علي جميع الأطفال تشمل الدم والبول والبراز وكانت المفاجأة في تحليلات الدم إصابة ٤٨ ٪ من الأطفال بالأنيميا وبلغ تلوث الدم بالرصاص ٣٨ ٪ تقريبا

ثالثاً : تجهيز المطابخ الذاتية للحضانات حيث لا تحتوي علي أدوات أو أواني ألومنيوم أو نحاس والاقتصار علي استخدام الاستانلس فقط وتدريب المهندسات الزراعية القائمات علي إعداد الوجبات ومشرفات الحضانات القائمات علي تغذية الأطفال وتوعيتهن بشروط التغذية الصحية

رابعاً : تقديم وجبتين لكل طفل أثناء تواجده بالحضانة
تحتويان علي كافة العناصر الضرورية اللازمة لنمو الطفل
خلال اليوم بحيث لو خرج من الحضانة ولم يتناول شيء من
طعام لكفته الوجبتين وذلك لمدة سنة ونصف .

خامساً : توعية الآباء والأمهات بأصول التغذية الصحية
فقام الدكتور عصام بإعداد كتيب بعنوان (طفلك ماذا يأكل
وكيف ينمو) تم توزيعه علي جميع أسر الأطفال بالحضانات
مجاناً كما نظم المشروع ١٢ ندوة عن صحة وتغذية الطفل
حضرها أساتذة متخصصون من الجامعات ووزارة الصحة
والبيئة ومنظمة الصحة العالمية استهدفت أساساً زيادة الوعي
الأسري لمفهوم الغذاء الصحيح وتحذير من خطورة الملوثات
سواء في البيئة المحيطة أو الغذاء المتناول علي صحة الأطفال .

سادساً : إجراء التحاليل النهائية علي الأطفال والتي أثبتت
تراجع الإصابة بالأنيميا لدي الأطفال إلي ٢ ٪ فقط وتراجع
تلوث الدم بالرصاص إلي ١٨ ٪ ويؤكد الدكتور عصام غنيم
أننا نستطيع أن نحقق نتائج أفضل بالنسبة لتلوث الدم
بالرصاص إذا راجعنا البيئة المحيطة بسكن الأطفال فنبتعد عن
الورش والمصانع ومواقف الأتوبيسات .

كذلك كان له نتائج جيدة من حيث الأوزان والأطوال
المثالية بالنسبة لأعمار الأطفال .

إن هذا المشروع برهن علي أننا نستطيع مواجهة أمراض سوء التغذية عند الأطفال باقتصاديات منخفضة بتقديم غذاء صحي وسليم للأطفال ويحتوي علي كافة العناصر الغذائية مع مراعاة وفرة الفيتامينات والمعادن اللازمة لبناء الدم كالحديد ونقائه كالزنك .

إن تكلفة الطفل الواحد من الغذاء بلغت ٣٨ قرشا يوميا وبإضافة المصاريف الإدارية والتجهيزات المختلفة ومصروفات التوعية جميعاً بلغت ٧٣ قرشاً يومياً إجمالياً أي أقل من جنيه واحد يومياً وهي تكلفة تستطيعها الأسرة من جهة وتستطيعها الحضانات من جهة أخرى ويمكن لرجال الأعمال والمؤسسات المهمة بصحة المجتمع تمويل الفارق في المناطق الفقيرة .

أما البحوث التي قدمت فكانت كالتى:

– التغذية فى مرحلة الطفولة الواقع والطموحات

أ.د. عزت خميس

أ.د. سامية جلال

أ.د. محمد صديق

أ.د. شفيقة صالح

– البيئة وصحة أطفالنا

– تلوث الغذاء قضية الساعة

– الحالة الغذائية للأطفال فى مصر

نستعرض كل منها والتوصيات المصاحبة فى الصفحات

التالية .

التغذية في مرحلة الطفولة الواقع والطموحات
أستاذ دكتور عزت خميس أمين
عميد المعهد العالي للصحة العامة جامعة الإسكندرية

تعتبر الحالة التغذوية للطفل مؤشراً حساساً للحالة التغذوية لكل أفراد المجتمع وفي واقع الأمر فإن تغذية الطفل تأتي كمحصلة واقعية لتفاعل مجموعة من العوامل والمؤثرات الاجتماعية والإقتصادية والبيئية كما تلعب العادات الغذائية المتوارثة والمكتسبة دوراً رئيسياً في تحديد ما يتناوله الطفل من طعام مما ينعكس علي حالته التغذوية.

وتتميز فترة الطفولة بارتفاع كبير في معدلات النمو وما ترتبط به من احتياجات غذائية متزايدة، ولا يجب التركيز في هذا المجال علي عدد السعرات التي يتناولها الطفل بل يجب إعطاء نفس القدر من الاهتمام لنوعية غذاء الطفل بحيث يتضمن جميع عناصر الغذاء الأساسية وبما يتوافق مع احتياجات كل مرحلة من مراحل العمر .

ويتعرض الطفل لسوء التغذية عندما تقل كمية الطعام التي يتناولها الطفل عن احتياجاته اليومية أو عندما يتناول الكم المناسب من السعرات مع نقص نسبي في بعض عناصر الغذاء الأساسية مثل البروتين والحديد أو بعض الفيتامينات.

في نفس الوقت فإن الإفراط في تغذية الطفل بما يزيد علي إحتياجاته الغذائية سوف يؤدي إلي نوعية أخرى من أمراض سوء التغذية مثل السمنة وما يترتب عليها من مشاكل صحية في مراحل العمر التالية .

وعند مراجعة الأبحاث العلمية عن تغذية الطفل التي تمت خلال السنوات الأربعون السابقة يمكن تقسيم الوضع التغذوي للطفل المصري إلي مرحلتين .

المرحلة الأولى: وهي المرحلة التي انتشرت فيها أمراض سوء التغذية الناتجة عن نقص البروتين والطاقة في غذاء الطفل وبالتالي إرتفع معدل الإصابة الشديدة بأمراض نقص البروتين وانخفاض معدلات النمو والتقرم بين أطفال السن قبل المدرسي .

وارتبط هذا النمط بالفقر الشديد وانخفاض دخل الاسرة ونقص الوعي التغذوي لدي الأمهات إضافة إلي تزايد معدلات الرضاعة الصناعية مع الاعتماد أساسا علي المواد النشوية في تغذية الأطفال . وكانت هذه الظاهرة واضحة تماما خلال الخمسينات والستينات في القرن العشرين مما أدى إلي ارتفاع كبير في معدلات وفيات الأطفال وأطفال السن قبل المدرسي . ولا يمكن تجاهل حقيقة واضحة وهي انخفاض مستوي ونوعية الخدمات الصحية الوقائية والعلاجية التي

كانت تقدم للأطفال خلال هذه الفترة .

المرحلة الثانية: وهي المرحلة التي بدأت في السبعينات من القرن السابق واستمرت حتي الفترة الحالية . وخلال هذه الفترة ونتيجة لارتفاع دخل الأسرة والفرد وإنخفاض نسبة الأمية نسبيا بين الأمهات وارتفاع الوعي الصحي والتغذوي بصورة واضحة بين فئات المجتمع المختلفة . حدث تناقص في معدلات الإصابة بأمراض سوء التغذية الناتجة عن نقص في كم ونوعية الغذاء ومع ذلك فإنه يجب أن توضح أن هذه النوعية من أمراض سوء التغذية لم تختفي تماما وما زالت منتشرة بصفة خاصة بين فئات المجتمع الفقيرة وفي المناطق العشوائية التي يقيم بها نسبة كبيرة من السكان . وفي خلال تلك الفترة إنخفض معدل الإصابة بالهزال (المرامس) واختفت الإصابة بمرض الكواشيوركور تقريبا ومع ذلك تدل الإحصاءات ونتائج الدراسات المتوفرة على إنخفاض معدلات النمو قياسا بانخفاض الأوزان والأطوال عن المعدلات الطبيعية بالنسبة للعمر والجنس، ويختلف معدل هذه الظاهرة من منطقة إلي أخرى حيث ترتفع معدلات الإصابة بسوء التغذية في المناطق الريفية عند مقارنتها بالمناطق الحضرية كما ترتفع النسبة في قري صعيد مصر عند مقارنتها بالمناطق الريفية في الوجه البحري وتحسن الحالة الغذائية للطفل في

المدن الكبرى إلا أن معدل الإصابة بسوء التغذية يرتفع بدرجة كبيرة بين أطفال المناطق العشوائية في المدن الكبرى. وفي نفس الوقت تشير نتائج الدراسات والمسوحات الغذائية إلى ارتفاع نسبة الإصابة بفقر الدم بدرجة تنذر بالخطر خاصة بين الأطفال في المناطق الريفية وترتبط هذه الإصابة بنقص في كمية الحديد التي يتناولها الطفل وإعتماده أساساً على المصادر النباتية دون المصادر الحيوانية التي يسهل إمتصاص الحديد منها علاوة على ارتفاع نسبة الإصابة بالطفيليات خاصة في القري والتي ارتفعت نسبة الإصابة بفقر الدم بين أطفالها إلى درجة وبائية.

من ناحية أخرى يعاني أطفال المدن أيضاً إلى جانب انخفاض معدلات النمو وارتفاع الإصابة بفقر الدم إلى ارتفاع في معدلات الإصابة بالسمنة والتي أصبحت ظاهرة واضحة وخطيرة خلال السنوات الأخيرة ويرجع ذلك إلى اهتمام الأمهات بتغذية الطفل لزيادة وزنه من خلال ممارسات تغذوية خاطئة تعكس الجهل بالأسس البسيطة لتغذية الطفل. ولا يتأثر معدل الإصابة بالسمنة بتعليم الأم حيث ارتفعت نسبة الإصابة بها من أطفال الأمهات المتعلّقات وغير المتعلّقات .

ويتطلب رفع مستوى تغذية الطفل وضع وتطبيق سياسة

متكاملة تعتمد علي العناصر التالية:

١- التثقيف التغذوي لكافة فئات المجتمع مع التركيز على مجموعات مستهدفة مثل طالبات المدارس الثانوية والأمهات في مرحلة الإنجاب. ويجب التركيز في هذا البرنامج على الأساليب التغذوية للوقاية من أمراض سوء التغذية المنتشرة بين الفئات الحساسة في المجتمع المصري.

٢- برامج تدخل تغذوي محددة الأهداف مع التركيز على المشاكل الممكن التعامل معها في وقت قصير وبفاعلية كبيرة مثل مشكلة نقص اليود مع سرعة البرامج في المحافظات الداخلية التي تنتشر بين سكانها الأمراض المرتبطة بنقص اليود بدرجة كبيرة.

٣- التعامل مع مشكلة فقر الدم من خلال محاور متعددة تشمل:

-وضع سياسة بيئية وعلاجية للإقلال من أو القضاء على الإصابة بالطفيليات.

-دراسة تحسين الوجبات من خلال برامج التثقيف الغذائي واستخدام الأطعمة المحلية المتاحة وتوعية الأمهات بأسس التغذية السليمة.

-دراسة إمكانية تدعيم بعض الأغذية بعنصر

٥- الإعتماد على سياسة التنمية الإجتماعية والإقتصادية للدولة كأحد الأسس الواقعية والعملية لتحسين تغذية الأسرة والفرد.

[illegible]

البيئة وصحة أطفالنا

دكتورة سامية جلال سعد أستاذ صحة البيئة

بالمعهد العالي للصحة العامة ومستشار وزارة البيئة

الأطفال هم نعمة أعطاها الله لنا نحن الآباء ولذلك لا بد أن نزداد معرفتنا بمسؤولياتنا تجاه حماية أبنائنا من كل ما يسبب أي تدهور صحي لهم منذ لحظة حدوث التلقيح بين الحيوان المنوي للأب وبويضة الأم، فالآباء يعتبرون مسئوليتهم نحو أبنائهم تبدأ منذ لحظة الولادة وهو مفهوم خاطيء جداً فالتاريخ المرضي وأسلوب حياة كل من الأم والأب له تأثير بالغ علي صحة أبنائهم ويرجع هذا التأثير إلي التغيرات الجينية التي تحدث في كل من الحيوان المنوي وبويضة الأم نتيجة التعرض للعديد من الكيماويات الموجودة في البيئة والتي تحدد طبيعتها أسلوب حياة كل من الأب والأم ومدي التعرض لها مثل تعرض الآباء علي سبيل المثال إلي الرصاص نتيجة عمل الأب في مسابك الرصاص والمعادن مثل النحاس والألومنيوم حيث يوجد الرصاص كمعدن في تركيب هذه المعادن ونظرا لسرعة تطايره عند درجات حرارة منخفضة مقارنة بالمعادن الأخرى فإن تركيزاته سترتفع في

بيئة العمل التي يعمل بها هؤلاء الرجال مما يسبب تغيرات جينية في الحيوان المنوي المنقول إلى الأم ونظرا لهذا التغير الجيني أي في الصفات الوراثية المنقولة إلى الطفل فعدالة الله تسبب الإجهاض في الأم حتي لا يتكون هذا الطفل المشوه خلقيا ولا يخرج للحياة فيصبح عبئا نفسيا واقتصاديا علي الأسرة.

وهناك بعض الأحوال التي لا يؤدي التعرض للرصاص إلي الاجهاض للأم نظرا لتعرض أحد الوالدين أو كلاهما إلي تركيزات ضئيلة للرصاص بحيث تؤدي إلي حدوث بعض التشوهات التي يستطيع الطفل الحياة بها مثل التأثير علي الجهاز العصبي فيولد الطفل قليل الاستيعاب الدراسي ولديه قدرة دائمة علي العنف والحركة الزائدة كذلك عدم التركيز فيما يسمع.

ومن أهم الطرق للحد من تأثير هذا المعدن السام تناول الفتيات والشباب لعنصر الكالسيوم عن طريق الغذاء المحتوي علي نسب مرتفعة منه كالجبن والأيس كريم والزيادي وشرب الألبان بطريقة مستمرة وهناك دور هام للأم في هذا المجال فالأم التي تشرب اللبن وتقل من المياه الغازية يكتسب أطفالها نفس العادات الغذائية ولذلك يجب علي الأسر تحفيز الأطفال وخاصة البنات علي شرب الألبان ومنتجاتها خاصة وإن

الصناعة الآن تقدم اللبن في العديد من المنتجات المخلوطة بالكثير من الفواكه والشيكلات المحببة إلي الأطفال .

وهناك العديد من المواد مثل نواتج التدخين والمبيدات الحشرية التي يكثر الناس من استخدامها للقضاء علي الحشرات المنزلية وكذلك المعطرات الصناعية التي قد تستعمل بكثرة في أماكن عمل كل من الزوج والزوجة . ولا بد هنا من استعراض التأثير الصحي الناتج عن هذه الملوثات البيئية علي صحة الأجنة كنتيجة كتأثيرهم في إحداث تغيرات في الشفرة الوراثية المنقولة من كل الأب والأم أثناء الاخصاب ومرحلة التكوين في رحم الأم .

التدخين :

هناك اعتقاد خاطيء بين العديد من الفتيات المدخنات إيجابيا أو سلبيا بأن التدخين في فترة ما قبل الزواج ليس له تأثير علي صحتهم الإنجابية كما يعتقد ذلك الشباب الذي يقدم علي التدخين أو يشارك في مجالس الآخرين المدخنين في سن مبكرة قبل الزواج . ولا بد هنا من الإشارة إلي أن البنات يولدن بكل البويضات التي يمكن اخصابها وتعرض البويضات جميعها للتأثير بنواتج التدخين منذ لحظة تكوين هذه البويضات وهن أجنة في أرحام أمهاتهن إذا كانت الأم مدخنة سلبية أو إيجابية ويستمر التعرض وازدياد معدلات

التحور الجيني في بويضات الفتيات منذ ولادتهن وحتى الانتهاء من عملية الإنجاب. ويزيد من خطورة التعرض وجود أحد الأبوين أو كلاهما مدخنا وكذلك تدخين الفتاة نفسها، كما تزداد الخطورة إذا تزوجت بمدخن. ويندرج تحت التدخين كل أصناف إحتراق التبغ مثل السيجارة والشيشة والسجائر بكافة أنواعها خاصة تلك المضاف إليها النكهات حيث يستخدم فيها أرباً أنواع التبغ ويعتمد علي إضافة النكهات ومعظمها مشتقات بترولية مسرطنة لتغطية النكهة الرديئة للتبغ المستخدم في تصنيع هذه السجائر .

كما أن هناك دور هام للأباء في عدم التدخين أمام أطفالهم والإمتناع التام عن التدخين داخل المنزل والتوقف عن التدخين تماماً في مرحلة الزواج وأثناء فترة الإنجاب لأطفالهم حتي يقوهم من الآثار المدمرة لنواتج التدخين . كما يلقي الأب والأم المدخنين عبئاً صحياً علي أطفالهم يؤدي إلي زيادة عدم التركيز لدي الأطفال والحركة والنشاط الزائدين والبكاء لفترات طويلة بدون سبب فالطفل المولود لأحد الأبوين المدخنين أو كلاهما يحتاج جسمه إلي جرعة النيكوتين المعتاد عليها أثناء تكوينه والتي لا يجدها بالطبع بعد ولادته فيكون منحرف المزاج ويعبر عن ذلك بالبكاء المستمر الذي يعاني منه كل من الأب والأم بعدم الراحة أثناء الليل أو

النهار .

كما يعاني هذا الطفل من فقد مستمر لشهيته وبالتالي يعاني كل من الأب والأم في محاولة ترغيب الطفل علي الأكل إضافة إلي أن الطفل الذي لا يتغذي جيدا أثناء السنوات الأولى من عمره يعاني الضعف في التحصيل المدرسي وعدم مجاراة أقرانه في اللعب والتمتع بالقدرة واللياقة الجسدية مما يجعله عرضة للتراجع اجتماعيا والانطواء حول نفسه . ويعتبر الطفل المنطوي أكثر عرضة لتناول المخدرات وفريسة سهلة لكافة الأمراض الاجتماعية .

لذلك فقد أصبح لزاما علي المجتمع المصري التخلف السريع من التدخين والالتزام الحازم في مجابهة ظاهرة التدخين عند الأطفال والشباب والتركيز علي عواقب التدخين وعدم القدرة علي الانجاب وفقد القدرة الجنسية نتيجة التعرض المباشر لنواتج التدخين المسرطنة سواء نتيجة التدخين السلبي أو الإيجابي لخطورة كل منهما علي المدخنين وغير المدخنين . كما يجب أن يستمر غير المدخنين في التأكيد علي حقهم في عدم التعرض لنواتج التدخين في الأماكن العامة والمغلقة وإبلاغ الشرطة عن عدم تنفيذ قوانين وزارتي الصحة والبيئة في هذا الصدد حرصا علي صحة

أبنائنا منذ مرحلة تكوينهم في أرحام أمهاتهم إلى آخر يوم في حياتهم المديدة .

الملوثات الكيماوية وتأثيرها على صحة الأطفال

يتعرض الأطفال والكبار علي حد سواء للعديد من المواد الكيماوية التي تؤثر علي الجهاز العصبي والتنفسي كما تتراكم في كل من الكبد والكلبي مما يؤدي بهم إلي عدم القدرة علي القيام بوظائفهم الحيوية وعدم قدرة الطفل على النمو والتحصيل والاستيعاب وبالتالي العمل والانتاج حين يصل إلي سن الشباب .

وترجع خطورة تعرض الأطفال إلى المواد الكيماوية التي يتعرض لها الكبار إلي ارتفاع تركيز هذه الكيماويات بالنسبة لوزن الطفل مقارنة بالكبار .

كما أن حركة الطفل أكثر بكثير من الكبار فهو بالتالي يستنشق كميات من الهواء أكثر من الكبار مما يزيد من حدة التعرض . كما أن الأطفال لم تصل أجهزة أجسامهم إلي مرحلة اكتمال وتكون في طور النمو والتكوين مما يجعل تأثير الكيماويات شديد الضرر بهذه الأجهزة الحيوية .

المبيدات الحشرية :

والأطفال بطبيعتهم لا يقيمون مواضع الخطر بل يغلب عليهم الفضول لمعرفة كل ما هو ممنوع أو مقفل فيحاولون

فتح دواليب الأدوية وحاوليات المبيدات وتقليد الكبار برش المبيدات والمعطرات وقد يوجهونها تجاه الأطفال الآخرين مما يزيد من خطورة تعرض هؤلاء الأطفال لتركيزات مرتفعة من المواد السامة . كما قد يلعب الأطفال بالمبيدات الحشرية الموجودة في المنزل كأنها دقيق وتقدم بعض الفتيات علي عجنها بالماء تقليداً لأمهاتهم . وهناك الكثير من الحوادث التي أدت إلي موت العديد من الأطفال بحالات التسمم نتيجة لذلك حيث يصاب الطفل بالاسهال والقيء ولخوف الأم من التبليغ عن حقيقة الواقعة أو عدم معرفتها السبب لا يتم اسعاف الطفل بالطريقة الصحيحة ويقضي علي الطفل نتيجة لذلك .

كما أن بعض الأمهات في الريف يصفن المبيدات الحشرية لمنع تسوس الحبوب مثل القمح والأرز والذرة التي لا تفقد هذه المبيدات بالكامل بالغسل في الماء فيكون طحين هذه الحبوب ومنتجاتها الغذائية محتوية علي تركيزات مرتفعة تؤدي إلي التسمم الغذائي الحاد أو البطيء وفقاً للتركيز الموجود والذي يؤدي بالعديد من الأطفال إلي فقد شهيتهم للأكل بالإضافة إلي التغيرات العصبية نتيجة التأثير علي الجهاز العصبي في هذه المرحلة العمرية الحرجة . ولعل ذلك من أحد الأسباب التي تقلل من الاستيعاب والتحصيل المدرسي لدي العديد من الأطفال في الريف إضافة إلي البعد الاجتماعي والاقتصادي

فالطفل الذى يجد صعوبة في التعلم في الأسر محدودة الدخل والفقيرة لا يستطيع ذويه الاتفاق علي الدروس إضافة إلي مصاريف المدرسة فيكون مآله التسرب من التعليم.

ويؤدي التعرض المتكرر لهؤلاء الأطفال أثناء العمل في الحقل مع ذويهم إلي زيادة خطورة التعرض أثناء جمع الحشائش والآفات الزراعية والمحصول حيث لا يراعي الغالبية العظمي من الفلاحين انقضاء فترة الأمان التي يجب مرورها بعد رش المبيدات وبين دخول الأطفال والنساء إلي الحقل. وتزداد حدة المشكلة إذا كان الطفل لأم عاملة في الحقل وهي حامل ومرضع لهذا الطفل حيث تنتقل له جرعة المبيد عن طريق المشيمة داخل الرحم ثم عن طريق اللبن الذي ترضعه لهذا الطفل . ولا تقتصر مصادر التعرض علي ذلك بل تلوث المبيدات لحوم الأبقار وخاصة طبقة الدهن حيث تتركز هذه المبيدات داخل جسم الحيوان مما يؤثر علي ارتفاع تركيز المبيدات في لبن هذه الحيوانات ومنتجاته الغذائية مثل الجبن والزبد والذى يتركز فيه معظم المبيدات لعدم ذوبانها في الماء. ولا يقتصر تعرض الأطفال لهذه المبيدات علي أطفال الريف بل يمتد إلي أطفال المدينة اللذين يستنشقون هذه المواد المتراكمة والسامة داخل أجسادهم حين يتم رش المبيدات في الشوارع العامة لقتل البعوض والحشرات الطائرة التي أصبحت

تقاوم هذه المبيدات ولا تتأثر بها بل يتراكم تأثيرها في الإنسان علي مدي حياته .

وهناك الكثير من التصرفات الخاطئة التي تلجأ إليها الأمهات في المدينة مثل الرش الدائم للمبيدات الحشرية داخل المنزل بل واللجوء إلى شركات متخصصة في رش المنازل بالمبيدات القوية التي تمنع دخول الحشرات إلي المنزل لفترات طويلة . ويجب هنا توضيح مبدأ مهم فالنظافة الدائمة وعدم ترك الأشياء غير المستعملة تتراكم ونظافة المطابخ وغلق صناديق القمامة ووضع سدادات فتحات الأحواض في المطابخ والحمامات ووضع كيس الرمل خلف باب المنزل ووضع سلك علي النوافذ تعتبر جميعها من الوسائل الهامة لمنع دخول الحشرات وعدم اللجوء لإدخال المبيدات في جو المنزل فالحشرات لا تدخل المنزل المرشوش لتعرفها علي وجود مواد سامة مما يدل على تعرض قاطني المنزل لهذه المواد بصفة مستمرة . وتزيد الخطورة على صحة الأطفال نتيجة ملاصقة أجسامهم المتكررة للحوائط والفرش الموجود على الأرض أثناء الحبو مما دعا الشركات العالمية الآن إلي تصنيع غطاء ليد وركبة الطفل للحد من دخول هذه المواد السامة عن طريق جلده .

ويعتبر شرب اللبن منزوع الدسم من أهم الوسائل التي

تحمى الكبار والأطفال الصغار من التلوث بالمبيدات الحشرية والحد من تأثيرها علي أجهزة الجسم: وهناك دور هام للأمهات في إعداد الطعام شبه الخالي من المبيدات فتقشير الخضار والفاكهة وغسلها جيدا بالماء مع حك السطح بفرشاة ناعمة يقلل كثيرا من محتواها من المبيدات بكافة أنواعها. كما يجب سلق البطاطس والبطاطا بعد تقشيرها وإزالة الطين العالق بسطحها بالكامل ثم التخلص من ماء السلق. كما لا يجب غسل الأطعمة المقدمة للأطفال بالمنظفات الصناعية فهذه الأخيرة من مشتقات البترول وتعتبر من المواد المتراكمة في الكبد والمسببة للسرطان. والغرض منها تنظيف الأنية والملابس وليس الطعام بكافة صورته.

وهناك أيضا دور هام لأجهزة الدولة فالإرشاد الزراعي عليه توعية ومراقبة الزراع في استخدامهم للمبيدات والالتزام بفترات الرش المحددة ومنع نزول الخضروات والفاكهة إلي الأسواق قبل انقضاء فترة الأمان اللازمة لتحلل هذه المبيدات داخل المحاصيل. ويجب علي الإدارات المحلية منع رش الشوارع والعمل علي إزالة أسباب تكاثر الحشرات كوجود القمامة المتراكمة في الشوارع وإذا لزم الأمر للضرورة القصوى يجب الرش المركز في أضيق الحدود علي أماكن تركزها وليس في الهواء المفتوح بواسطة سيارات الرش التي يلجأ بعض الأطفال في الأحياء الشعبية إلي الجري خلفها.

لعب الأطفال كمصدر للتعرض للكيمائيات الخطرة:

تستخدم العديد من اللدائن البلاستيكية المحتوية علي الكثير من المواد غير المبلمرة وهي المكون الأساسي للبلاستيك المستخدم في صناعة البزازات والمصاصات واللعب التي يلعب بها الأطفال من لحظات ولادتهم ولقد نبع من ذلك اهتمام بعض الشركات بانتاج البزازات ولعب الأطفال التي توضع في الفم والتي قد يضعها الطفل خطأ في فمه إلى انتاج البزازات الزجاجية التي لا تؤدي إلى دخول تركيزات ضئيلة جدا من هذه المواد في جسم الطفل. حيث يؤدي دخول هذه المواد المشتقة من البترول إلى الضرر بخلايا الجهاز العصبي وما يتبع ذلك من مشاكل صحية واجتماعية للطفل نظرا لحركته الدؤوب وعدم التركيز والتحصيل المدرسي. وتعرف هذه اللعب والآنية التي بها تركيزات مرتفعة من هذه المواد برائحتها النافذة إذا ما تم الاقتراب منها وشمها وهو اختبار بسيط يمكن للآباء القيام به بسهولة. كما يجب اطعام الرضع بالبزازات الزجاجية خاصة حين وضع الغذاء الساخن ولا تستخدم البزازات البلاستيك إلا في حالة اطعام الطفل بالسوائل الباردة أو الفاترة السخونة. كما توجد الآن المصاصات السيليكون (ذات لون أبيض شفاف) وهي لا تتحلل مثل المصاصات المطاطية العادية وبالتالي لا تعطى المواد

البلاستيكية السامة في لعب الطفل .

ويتضح مما سبق أهمية الرضاعة الطبيعية للأطفال حيث
تحميهم من كل هذه المواد الكيماوية الخطرة والمسببة لسمية
الجهاز العصبي .

إضافة إلى ذلك تعتبر لعب الاطفال من المصادر الهامة
للتعرض للاهداب المسببة للحساسية الصدرية الناشئة عن
استنشاق الشعيرات المصنعة من الألياف الصناعية التي يكثر
صناعة اللعب والدمى المغطاة بأقمشة وبرية محتوية عليها مما
يزيد من معدلات اصابة الاطفال بأمراض الحساسية الصدرية
والأزمات الربوية . ولذلك يجب اختيار الالعاب والدمى
المغطاة بالأقمشة المنسوجة وتنظيف الاسرة باستمرار للحد من
التعرض لهذه الأهداب كما يجب تعريض لعب الأطفال
ومفروشات حجرة نومهم بصفة مستمرة إلى أشعة الشمس لما
لها من مقدرة على قتل الجراثيم والكائنات الحية الضارة التي
تسبب زيادة معدلات الإصابة بالأزمات الربوية والحساسية
الصدرية .

وتعتبر البيئة الخارجية للمنزل مصدرا مستمرا لتلوث بيئته
الداخلية خاصة في المناطق السكانية التي توجد بها ورش
الصناعات الصغيرة التي يستخدم فيها المذيبات العضوية
المتطايرة والتي قد يعود علي شملها الاطفال مما يسبب لهم

الخمول وعدم التركيز بالإضافة إلى العديد من المشاكل الصحية في الكبر كالتعود على الادمان الكيماوي وسرطان الكبد في حالة التعرض لفترات طويلة لجرعات ضئيلة . كما تعتبر مصادر الاحتراق المتحركة والثابتة ايضا مصدرا للمواد الهيدروكربونية المسرطنة على المدى المتكرر والمؤثرة علي الجهاز العصبي للاطفال وقدرتهم الانجابية خاصة الفتيات .

تعرض الاطفال للموجات الكهرومغناطيسية:

يؤدي استخدام الحوامل لأجهزة التليفون النقال واللاسلكي خاصة في فترة الحمل الأولي اثناء تكوين المخ والجهاز العصبي للطفل إلي تعرض هؤلاء الاطفال إلي مخاطر لا يعلم مدي خطورتها إلا الله . وهناك الأبحاث بين مؤيد ونافي لهذه الخطورة إلا أنه في المرحلة الهامة فلا بد من التسلح بالأحوط وعدم استخدام التليفون النقال أو المحمول .

كما يجب ألا يسمح الآباء لأبنائهم تحت الخامسة عشر سنة من العمر باستخدام التليفون المحمول لخطورة التأثيرات الصحية على المخ وارتفاع احتمالات الإصابة بأمراض سرطان الدم والمخ فيما بعد إلي جانب التعرض إلي الإصابة بالاكتئاب والصداع المزمن وقلة الاستيعاب الدراسي نظرا لعدم التركيز .

الخلاصة والتوصيات :

- يقع على الآباء مسئولية حماية أبنائهم من مخاطر التلوث التي ذكر البعض منها لأهميته وذلك بحسن اختيار مكان السكن والعمل على المطالبة بإزالة النشاطات السكانية الملوثة والضغط على أصحابها بتركيب أجهزة التحكم في التلوث للحد من تأثير انبعاثاتها الضارة بصحة أطفالهم خاصة وأن قانون البيئة يكفل لهم هذا الحق.
- لا بد من الاهتمام بتغذية الاطفال جرعات من الكالسيوم والزنك للحد من تأثير المعادن الغريبة عن جسم الانسان مثل الرصاص والكاديوم والزنابق التي قد يتعرضون لها أثناء نومهم من العديد من المصادر.
- على الآباء منع التدخين والعمل جاهدين على منع أبنائهم من التدخين في سن مبكرة لمنع مخاطر التدخين على صحتهم عامة وصحتهم الانجابية خاصة. كما عليهم انتهاج دور ايجابي في الضغط على المدخنين بمنع التدخين خاصة في الأماكن المغلقة ووسائل المواصلات العامة وكل من قوانين البيئة والصحة تدعم هذا الدور.
- نظرا لأن مخاطر المهن لا تقتصر على العاملين في

الصناعة فقط بل تمتد للعاملين في قطاع الخدمات مثل الخدمات الصحية والعاملين في الزراعة. لذلك تقع على الأباء مسؤولية اتباع نظم السلامة والصحة المهنية أثناء أدائهم لأعمالهم حتى يمكن حماية ابنائهم من التشوهات الخلقية نتيجة تعرض الأباء للعديد من الكيماويات والمعادن الثقيلة حالة عملهم وعدم الالتزام بالحماية الشخصية في العمليات الصناعية والخدمية والانتاجية المختلفة.

• علي المجتمع الاهتمام ودعم الدور الذي تقوم به المرأة في تعليم ابنائها أسس الحماية البيئية . ويعتبر دعم الرجل لهذا الدور من أهم السبل لضمان أطفال أصحاء قادرين على الانتاج في صحة جيدة وغير معتلين ذهنيا وصحيا.

• على الأباء الحد من استخدام الكيماويات بكافة انواعها في المنزل والالتزام بالنظافة كأحد الوسائل الفعالة في الحد من تلوث البيئة الداخلية للمنزل والمؤثرة على صحة الأطفال.

تلوث الغذاء قضية الساعة

الأستاذ الدكتور محمد فهمي صديق

أستاذ صحة الغذاء معهد التغذية

أولاً : أهم ملوثات الغذاء .

أ- التلوث الكيميائي . ب- التلوث البيولوجي .

التلوث البيولوجي ويشمل :

بكتيريا - فيروسات - فطريات - جراثيم وسموم الكائنات الدقيقة .

التلوث الكيميائي ويشمل :

- ١- المعادن الثقيلة . ٢- مضافات الأغذية .
- ٣- أوعية الطهي . ٤- السموم الفطرية .
- ٥- المبيدات . ٦- الأسمدة والمخصبات الزراعية .
- ٧- المنظفات . ٨- بقايا العقاقير البيطرية .
- ٩- المواد المشعة .

أ- التلوث الكيميائي :-

لا شك أن التلوث الكيميائي أصبح حالياً مشكلة تؤرق العلماء وصانعي القرار وعامة الناس علي السواء وصعوبة معالجته والتغلب عليه بالإضافة لأسباب أخرى اقتصادية وثالثة اجتماعية ورابعة تقنية وغير ذلك .

وسوف نلقي الضوء علي بعض أنواع التلوث الكيميائي
للغذاء

١- المعادن الثقيلة:-

• الرصاص:-

يعتبر عادم السيارات من أهم مصادر الرصاص في البيئة
هذا بالإضافة إلى مصادر الرصاص الأخرى بالنسبة للغذاء
مثل اللحامات الموجودة في المعلبات ومواد التعبئة وكذلك
بعض الصبغات وكيمائيات الدهان وأنابيب المياه .
ولكن لأن ثلث المتناول من الرصاص بالنسبة للإنسان
يصله عن طريق الأغذية المعلبة . والنسبة التي تمتص من
هذه الكمية تبلغ حوالي ١٠ ٪ وتتراكم في جسم الإنسان البالغ
وقد تصل هذه النسبة إلي ٤٠ ٪ في الأطفال (حيث أن نسبة
التمثيل أعلى في الطفل) وتظهر التأثيرات السامة لعنصر
الرصاص وأهمها الأنيميا أو فقر الدم واضطرابات الجهاز
الهضمي وكذا الجهاز العصبي عندما تصل تركيزات
الرصاص في الدم ٨٠-١٠٠ ميكروجرام لكل مليلتر . ويزداد
التأثير الصارخ في الأطفال عندما يكون هناك نقص في
المتناول من الكالسيوم وقد بينت العديد من الدراسات أن
الرصاص له دور كبير في تكسير كرات الدم الحمراء وبالتالي
الإصابة بالأنيميا وربما يفسر هذا ارتفاع نسبة الأنيميا بين

الأطفال في مصر في وجود غذاء قد يكون كاف ولكن مع زيادة التلوث بعنصر الرصاص .
ولذا فإنه ينصح بما يلي:-

١- الحد من مصادر التلوث بالرصاص في البيئة ويعتمد أساسا على عدم استخدام البزيرين الذي يحتوى على نسبة عالية من الرصاص وكذا استخدام أنابيب للمياه تخلو من الرصاص ٢- استخدام الوسائل الكهربائية في تصنيع معلبات الغذاء وعدم استخدام اللحامات التي تحتوى على الرصاص

٣- الحرص على تغذية الأطفال بأغذية غنية بالحديد والكالسيوم مثل الخضراوات والفاكهة والألبان .

٤- الفحص الدورى للأغذية والمياه للتأكد من أن محتواهما من الرصاص لا يتعدى الحدود المسموح بها في التشريعات الصحية الدولية.

٥- تحديد مواقع معينة للصناعات التي يكون الرصاص أحد أهم مخلفاتها بحيث تكون بعيدة عن أماكن التصنيع الغذائى.

٦- الفحص الدورى للعاملين فى الصناعات الكيماوية لمستوى الرصاص فى أجسامهم .

• الكادميوم:-

يوجد الكادميوم بصورة طبيعية في التربة وعادة مع عنصر الزنك ويمتص الكادميوم بواسطة النباتات والتي يزداد مكونها من المخصبات الزراعية الفوسفاتية وتعتبر صناعة الزنك مصدرا هاما من مصادر التلوث بالكادميوم وكذا صناعات الجلفنة وصناعات الألوان والدهانات البلاستيك. ويمكن أن يصل الكادميوم إلى الإنسان بجانب الغذاء عن طريق الاستنشاق أيضا (٢٠ - ٣٠ ميكروجرام في اليوم لمدخن ٢٠ سيجارة).

ويتراكم الكادميوم في الكلى والكبد ويتميز بفترة حياة طويلة ومن أهم آثاره الصحية هو تأثيره على الكلى حتي أن البعض يرجع حالات الفشل الكلوي أساسا إلي هذا العنصر ومدي انتشاره في البيئة المحيطة بالإنسان . وفي الخمسينات حدثت حالات تسمم من الأرز في اليابان نتيجة تلوثه بمستويات عالية من الكادميوم وأطلق علي المرض «ايتايا» وفي هذا المجال يوصى بما يلي:-

١- عدم استخدام الكادميوم في مادة الطلاء التي تلامس الغذاء في المعلبات.

٢- الحرص على عدم تلوث الأغذية بالأتربة ومياه المجارى.

٣- عدم صرف مخلفات الصناعات التي يدخل فيها الكادميوم في مياه الأنهار أو البحيرات المغلقة

٤- عدم استخدام مياه الصرف الصحي في ري النباتات الغذائية.

٥- دراسة تركيز المعادن في المياه المستخدمة في التصنيع الغذائي

٦- دراسة نوعية وتركيز العنصر في المصادر الغذائية الخام قبل التصنيع.

٧- إجراء التصنيع الغذائي وإعداد وتقديم الغذاء للاستهلاك تحت الاشتراطات الصحية لمنع حدوث أي تلوث معدني للغذاء من أي مصدر.

٢- مضافات الأغذية:-

أ- مكسبات الطعم والرائحة:-

ينتشر في مصر استخدام المركبات الصناعية مثل إيثيل الفانيلين والذي يعطي رائحة الفانيليا ومركب بأي ببيرونيل ايزوبيرات الذي يعطي رائحة الفواكه خاصة الفراولة وغيرها من المواد المختلفة صناعيا . هذه المواد بالطبع تستخدم في العديد من الأغذية (البسكويت- الشيكولاتة - الحلوي - منتجات الخبز) خاصة التي يقبل عليها الأطفال .

ومن هذه المواد أيضا مادة جلوتومات أحادي الصوديوم

والتي زاد استهلاكها في مصر الآن حيث تدخل كمكون رئيسي في شوربة الدجاج والتي يقبل علي استخدامها كثير من ربات البيوت أيضا مادة المالتول والتي تستخدم في تحسين طعم المشروبات والمربيات والحلويات، الإسراف في استهلاك الجلوتومات يسبب أعراضا مرضية (نوع من الحساسية) ويطلق عليها مرض المطاعم الصينية هذا بالإضافة إلي تأثير المادة على الجهاز العصبي وخلايا المخ وبعض الأنشطة الأنزيمية في الجسم .

ب- مكسبات اللون :

مكسبات الألوان بعضها من مصادر طبيعية وأخري من مصادر صناعية

ومن الألوان الطبيعية:-

- ١- ألوان طبيعية صفراء إلي برتقالي مثل الكاروتين بأنواعه المختلفة والتي تستخلص من الجزر وقشور البرتقال .
 - ٢- ألوان حمراء مثل الأنثوسيانين من قشور العنب الأحمر والكرنديه والبنجر والفلفل الأحمر .
 - ٣- ألوان خضراء مثل الكلوروفيل والكلوروفيلين وهذه تستخلص من الخضر المتاحة وبأنوعها المختلفة .
- والألوان الطبيعية تستخدم في مصر وكثير من الحلويات تحتوى على لون الكلوروفيل الأخضر وأيضا الأناثو الأصفر

البرتقالي ولكن المشكلة هنا بالنسبة للصناعة من الألوان الطبيعية أقل ثباتاً وأغلي في السعر من تلك الصناعية .
أما بالنسبة للألوان الصناعية فإن المسموح به علي مستوي العالم لا يزيد عن عشر ألوان وهي تقريبا المصرح باستخدامها في مصر وهذه تستخدم بالعديد من الأغذية وخاصة حلوى الأطفال والألوان الصناعية المسموح باستخدامها منها الأصفر والبرتقالي والأحمر والأخضر والأزرق والأسود وكذلك الأبيض .

ولما كانت هذه الألوان المسموح باستخدامها تخضع لضوابط معينة من قبل الجهات العلمية الدولية حيث تقوم بوضع حد مقبول للاستهلاك اليومي لكل منها بعد عمليات التقييم المستمر لها لذا يجب أن يكون لها تركيزات معينة في الأغذية التي تضاف إليها وذلك وفقا للنمط الاستهلاكي ولكن الوضع الآن في مصر كما هو متاح من بيانات المعامل المركزية لوزارة الصحة يبين أن الأغذية التي تستخدم فيها الألوان الصناعية (وهي التي تعتبر أكثر الأغذية استهلاكاً بالنسبة للأطفال) تخضع للفحص الكيفي فقط وليس الكمي (بمعني يكشف عن ماهية اللون فقط وليس تركيزه) .

وبالإضافة إلي ذلك فإنه إذا كانت قائمة الألوان المسموح باستخدامها في مصر تشمل الأزرق والأسود فاعتقد أنه مادام

هناك اتجاه الآن علي المستوي العالمي للإقلال من عدد الألوان الصناعية المصرح باستخدامها لذا فإنه يكون مناسباً جداً أن نقوم بحذف هذه الألوان من القائمة المصرية ويكتفي باللون الأصفر والأحمر والأخضر كإجراء لتحجيم المشكلة ومضارها وكذلك يتم الاختيار من هذه الألوان الثلاثة حسب درجة أمنها (أعلاها في حد الاستهلاك الكيفي هو أكثر أمناً) .
عموما نحن هنا في مصر يجب علينا دراسة دقيقة لموضوع المواد المضافة وعلي ضوء اعتبارات لا يدخل فيها وفرة الإنتاج وتنوعه ولا يدخل فيها مشاكل الاختيار التي يواجهها المستهلك في الخارج ولكن تأخذ في الاعتبار خصائص السوق المحلي ، الإنتاج والعادات والمستوي الصحي والغذائي بوجه عام .

ويمكن في هذا المجال أن نوصي بما يلي :-

- ١- الاعتدال في تناول الأغذية المضاف إليها مواد حافظة (الساكنة المجففة - المشروبات السكرية - منتجات اللحوم مثل اللانشون - البسطرمة - السجق)
- ٢- البعد عن الأغذية المضاف إليها ألوان صناعية وخاصة الحلوى التي يقبل عليها الأطفال.
- ٣- الاتجاه إلي استهلاك كل ما هو طبيعي ولا يحتوي علي أية مواد مضافة

٣ - أوعية الطهي :-

المستخدم حاليا من أوعية الطهي هو المصنوع من الصلب الذي لا يصدأ أو الألومنيوم أو التيفال والنحاس وغيرها وإذا كانت الحاجة تستلزم وجود بعض القطع المصنعة من الصلب الذي لا يصدأ أو التيفال إلا أن أوعية الطهي التي توصف بأنها الأكثر إستخداما وشيوعا في مصر مصنوعة من الألومنيوم ولذا فالتساؤل المطروح الآن هل يشكل الطهي في أوعية الألومنيوم أو استخدام رقائقه ضررا على الصحة العامة ؟ للإجابة علي هذا السؤال فإنه يجب أن نوضح أولا أن أسطح الألومنيوم تتعامل مع المحاليل الملحية أو الحمضية وأيضا إلى حد ما مع المحاليل المتعادلة .

وحيث أن الكثير من الأغذية لها هذه الخواص الكيميائية خاصة الأغذية المطهية المحتوية علي صلصة الطماطم لذا نتوقع أن هذه الأغذية عندما تلامس الألومنيوم ممكن أن تعمل على إذابته ويكون ذلك واضحا بالنسبة للأغذية السائلة وفي حالة زيادة السطح الملامس للغذاء (استخدام أوعية كبيرة ومملوءة بالغذاء) في هذه الحالة يزيد تلوث الغذاء بالألومنيوم.

وقد بينت بعض الدراسات أن وصول الألومنيوم من مادة الوعاء إلي الغذاء يزداد مع ارتفاع درجة الحرارة وكذا طول فترة تخزين الغذاء في الوعاء .

وبالنسبة للمشاكل الصحية التي تنتج عن تلوث الغذاء بالألومنيوم

بمستويات عالية أوضحت الدراسات أن أملاح الألومنيوم تسبب مشاكل صحية لهؤلاء الذين يعانون من أمراض الكلي فعدم القدرة علي إخراج الألومنيوم سوف يؤدي إلي ارتفاع معدلاته في الدم وفي هذه الحالة سوف يتداخل مع تمثيل الكالسيوم وأيضا الفوسفور وقد يؤدي هذا إلي تأثير وظائف المخ وأيضا تكوين العظام (ولذا فالأطفال أكثر تأثيرا بالتلوث بالألومنيوم) بالإضافة لبعض الحالات المرضية.

ويمكن أن نتفادي المشاكل الصحية تلك والناجمة عن زيادة التلوث بعنصر الألومنيوم بتقليل ونقص درجة حرارة الحفظ وفترات تلامس الغذاء مع الوعاء وخفض درجة حرارة الحفظ (فترات تخزين قصيرة وعند درجات حارة منخفضة أيضا) استخدام رقائق الألومنيوم ذات الاستخدام الواحد قد لا يسبب مشكلة بالطبع على العكس من استخدام أوعية ألومنيوم لحفظ الأغذية السائلة وبالأخص تلك الحمضية عند درجة حرارة الغرفة لمدة طويلة والذي يؤدي إلى زيادة هجرة الألومنيوم وبالتالي ارتفاع محتوى الغذاء منه.

من كل ما تقدم فإنه يمكن القول أن تخزين الغذاء في وعاء الألومنيوم لمدة ٢٤ ساعة عند درجة حرارة الغرفة يمثل حد الأمان وعلي هذا فإنه قد يكون آمنا تماما أن نرجع إلي ما كان يستخدمه قدماء المصريين في الطهي وحفظ الطعام ألا وهي أوعية الخزف والصيني والزجاج.

الحالة الغذائية للأطفال في مصر

الدكتورة شفيقة صالح ناصر

أستاذ الصحة العامة كلية طب القاهرة

أصدر السيد الرئيس الوثيقة العشرية لحقوق الطفل المصري عام ٨٩، وتعتبر بمثابة دستور ينشد بناء وحماية أطفال مصر، صحيا وتعليميا وثقافيا واجتماعيا وأمنيا

وفي عام ٢٠٠٠ أصدر السيد الرئيس وثيقة الطفل الثانية وأعلن عن العقد الثاني لحماية ورعاية الطفل حيث يقول «أن الانفاق في مجال الطفولة هو خير استثمار نستطيع أن نحققه لمستقبل وطننا، وقد إنخفض معدل وفيات الأطفال خلال العقد الأول ليصل إلى أقل من ٥٠ لكل ألف مولود حي، ونأمل أن يستمر الانخفاض ليس فقط للوفيات وإنما أيضا للمرض، ونأمل في أن يرتفع المستوى الصحي والغذائي والثقافي بتحسين نوعية الحياة للأسر المصرية وللطفل المصري، وأن تنخفض معدلات الإصابة بالإعاقة والأمراض الأخرى وسوء التغذية لينعم أطفال مصر بالصحة والسلامة ويكونوا بداية صالحة لجيل قوي سليم.

الحالة الصحية الغذائية للطفل المصري:-

يشكل سوء التغذية مشكلة قومية بالنسبة للأطفال في مصر،

حيث يعتبر عاملاً رئيسياً ليس فقط وراء مشكلات النمو والقياسات الجسمية وإنما أيضاً يؤثر في قدرة الطفل علي التكيف والتعلم والنمو العقلي، وكذلك يؤثر علي مناعة الجسم وقدرة الطفل علي مقاومة الأمراض، وبذلك لا تكمن المشكلة فقط في نسبة الأمراض أو في وفيات الأطفال وإنما تكون عاملاً مساعداً في انتشار أمراض مثل الإسهال والتهابات الجهاز التنفسي، ويكون الطفل المصاب بسوء التغذية أكثر عرضة من غيره من الأطفال في المعاناة من مضاعفات هذه الأمراض أو الوفاة بسببها .

وقد أظهرت الدراسات الميدانية التي أجريت عام ١٩٩٥ ونشرت في تقرير عن السكان والحالة الصحية عام ١٩٩٨ (مهران وآخرون ١٩٩٨) وشملت ٩٧٦٦ طفلاً تحت سن الخامسة ، لقياس الحالة التغذوية للأطفال، وبعد قياس الطول والوزن بالنسبة للعمر، مقارنة بأوزان وأطوال قياسية اتفق عليها وتنصح بها منظمة الصحة العالمية (WHO 1995)

فإذا كان هناك نقص في الطول بالنسبة للعمر فإن ذلك يدل علي قصر القامة أو ما يسمى بالتقزم والذي يدل علي حدوث سوء تغذية علي مدي فترة طويلة من الزمن . الوزن بالنسبة للعمر إذا قل عن المعدل يدل علي قلة الوزن ويشير إلى ظروف صحية وغذائية حادة . أثبتت الدراسة أن ٣٠ ٪ من

الأطفال الذين تمت دراستهم وعمرهم أقل من ٥ سنوات، يعانون من قصر القامة أو التقزم وكان ١٢٪ من أطفال العينة يعانون من قلة الوزن UNDER WAIGH كذلك كان هناك ٥٪ من الأطفال يعانون من نقص في الطول والوزن معا . WASTING

تدل هذه الدراسة علي أن الأطفال يبدأون حياتهم في وزن وطول يماثل أو يرتفع عن المعدل الدولي ثم يبدأ الانخفاض حتي يكون أسوأ ما يمكن قرابة انتهاء السنة الثانية من العمر، ويتحسن الوضع بالنسبة للطفل قليلا بعد ذلك.

عندما حللت هذه النتائج تبعا لمناطق الإقامة ريف وحضر، وللأعمار ٦-٢٣ شهر و٢٤ شهر فأكثر.

اثبتت هذه الدراسة أن قصر قامة الأطفال كانت أقل في المدن عنها في الريف (٢٣٪ و ٤٣٪) وكانت الفروق أوضح في صعيد مصر مقارنة بشمال مصر.

عندما حللت النتائج بناء علي مؤشرات اجتماعية وبيئية وجد أن عدم وجود كهرباء وعدم وجود مياه PIPED WATER كانت من أهم العوامل المؤثرة في حدوث التقزم، بخلاف العوامل الأخرى مثل عدم وجود أدوات في المنزل تم تحديدها، ورعاية الأم أثناء الحمل والولادة، والمباعدة بين الولادات، ونوع المرحاض ونوع أرض المسكن.

لذلك كان هناك ضرورة للاهتمام بتحسين الحالة الغذائية للأطفال، وهناك عدة اجراءات مثبتت فعاليتها في تحسين الحالة الغذائية وأهمها:

١- الاهتمام بالرضاعة الطبيعية، هناك برنامج متكامل في مصر لنشر الرضاعة الطبيعية ودعمها من خلال التدريب الملائم لمقدمي الخدمة، ومن خلال التثقيف أثناء الحمل وعمل النشرة القومية للرضاعة الطبيعية. ويعتبر الاعتماد كلياً علي لبن الأم في الستة أشهر الأولى من العمر من المبادئ الأساسية قبل البدء في ادخال أغذية خارجية.

٢- الاهتمام بالتغذية السليمة في مرحلة النظام أي الأغذية المكملة للبن الأم من عمر ٦- ٢٤ شهر وتوصيل المعلومة السليمة للأم، ومتابعة وزن الأطفال وقياسهم ورعايتهم هذه الفترة.

٣- الاهتمام بالأغذية الغنية بالحديد ومكافحة الانيميا ويبدأ ذلك منذ مرحلة ما قبل الزواج ثم مرحلة الحمل وإعطاء المعلومة المناسبة على الأغذية الغنية بالحديد « خضروات وفواكه ولحوم بخلاف العقاقير/ وأحياناً في تغذية الخبز بالحديد.

٤- الاهتمام بنقص فيتامين أ، وفي مصر برنامج لمكافحة

العمى ومكافحة نقص فيتامين أ، وتعطى السيدة الحامل ١٠٠ ألف وحدة ثم يعطى الطفل ١٠٠ ألف وحدة أخرى.

٥- إضافة اليود إلى ملح الطعام وعلاج نقص اليود في المناطق التي تعاني من مظاهر نقص اليود.

٦- الاهتمام بالظروف الاقتصادية والمعيشية والتعليمية والتي تؤدي إلى الفقر بكافة أوجهه وخاصة في المناطق الأكثر تضررا في ريف مصر وخاصة في الصعيد.



توصيات المؤتمر

بناء على :-

- ما جاء بالوثيقة العشرية لحقوق الطفل المصري الصادرة من السيد / رئيس الجمهورية عام ١٩٩٨ والتي تعد دستورا ينشد بناء وحماية أطفال مصر .

- وما جاء في الإصدار الثاني لوثيقة الطفل والتي تنص علي أن الانفاق في مجال الطفولة هو خير استثمار نستطيع أن نحققه لهذه الأمة .

- وعلى ما جاء بتوصيات اللجان الفرعية للمؤتمر بناء على النتائج الإيجابية لمشروع تغذية الطفل وحمايته من التلوث الذي نفذ بجمعية المبرة بالإسكندرية بتمويل من الصندوق الاجتماعي .

- وعلى الدراسات والأبحاث التي قدمت من الأساتذة المتخصصين في مجال التغذية في مصر والمشمولة بالإحصائيات والبيانات التي تشير إلي مدي خطورة ما يعانيه أطفالنا من مشاكل سوء التغذية .

قد وافق المشاركون في المؤتمر على التوصيات التالية:

- ١- أن تكون تغذية الطفل هدفا قوميا تعمل كافة الجهات الحكومية والأهلية على تحقيقه وأن تدرج تكلفة برامج تغذية الطفل ضمن موازنة الدولة السنوية.
- ٢- التوسع فى تطبيق برنامج تغذية أطفال الحضانات ورياض الأطفال والذي طبق بنجاح فى هذا المشروع ليشمل أطفال الحضانات على مستوى الإسكندرية وبحث إمكانية تطبيقه فى المحافظات الأخرى.
- ٣- إنشاء صندوق تخصص حصيلته لتغذية أطفال الحضانات ورياض الأطفال تكون مصادر تمويله، مساهمات رجال الأعمال، المنظمات الدولية إلى جانب ما تخصصه الدولة لهذا الصندوق.
- ٤- تشجيع الجمعيات الأهلية التى تعمل فى مجال رعاية الطفولة من خلال دور الحضانات على أن تتبنى برنامج لتغذية أطفال الحضانات يلبي احتياجاتهم التغذوية خلال فترة تواجدهم بدور الحضانات.
- ٥- ضرورة دعم الأبحاث العلمية المركزة على التغيرات الحادثة فى صحة الأطفال نتيجة لسوء التغذية وتعرض الأطفال للملوثات البيئية عن طريق الغذاء والهواء والماء المتمثلة فى المواد الكيماوية والهرمونات ومتبقيات المبيدات والكيماويات الزراعية.

٦- التأكيد على دور وسائل الإعلام في نشر الوعي التغذوي بين الأمهات مع التركيز على احتياجات الطفل الغذائية وكيفية حمايته من التلوث البيئي الضار بصحته خلال مراحل النمو السريع في فترة الطفولة والسن قبل الدراسي .

٧- التأكيد على دور الأباء في حماية ابنائهم مستقبلا من خلال منع التدخين للأطفال والشباب والحد من تعرضهم لمصادر التلوث المختلفة للحد من التأثيرات الضارة على الأجنة والأطفال حديثي الولادة.

٨- ضرورة احتواء المناهج الخاصة بدور الحضانة ورياض الأطفال على وحدات تعليمية أو موضوعات أو خبرات أو أنشطة تهدف إلى تنمية الوعي الصحي والغذائي السليم وغرس السلوكيات والقيم الصحية والتغذية السليمة لدى الأطفال.

تفعيل التوصيات :

أولا : نؤكد على دور إدارة الأسرة والطفولة بوزارة الشؤون الاجتماعية في نشر مشروع تغذية الطفل وحمايته من التلوث والتوصيات المصاحبة للمؤتمر والأبحاث المقدمة على جميع حضانات ودور رياض الأطفال في الجمهورية والعمل علي تنفيذه علي نطاق واسع .

ثانياً: نؤكد علي دور وسائل الإعلام ليس في مجرد نشر الوعي التغذوي بين الأباء والأمهات ولكن ترشيد الإعلانات عن الأغذية المحتوية علي هذه الملوثات (المواد الحافظة والملونة والمكسبة للطعم أو الرائحة) وإذا كان لابد من الإعلان فينشر معه حد الأمان من حيث الكمية المتناولة والفاصل الزمني بين الوجبة والأخري من هذه الأطعمة لتلافي الآثار الضارة.

ثالثاً: نؤكد علي ضرورة مراعاة اماكن الصناعات التي يكون من مخلفاتها عناصر ضارة بصحة الإنسان كالرصاص فتكون بعيدة عن المساكن والمدارس والحضانات والحدائق والمتنزهات وهذه مسئولية أجهزة الحكم المحلي (المحافظات والأحياء)

رابعاً: نؤكد علي ضرورة تغيير مفهومنا عن الحضانات ورياض الأطفال أنها ليست دور إيواء ولكنها دور رعاية متكاملة ومنها التغذية السليمة للطفل كذلك تغيير مفهومنا عن المدارس أنها ليست دور تلقين ولكنها دور توعية ومنها التوعية الصحية السليمة للغذاء الصحي والملوثات الضارة بالبيئة والغذاء والصحة معا فعلى هذه الدور أن تأخذ دورها الصحيح

ثالثاً: مؤتمر خطورة ملح السياحات

تحت رعاية السيد اللواء محمد عبد السلام المحجوب محافظ الإسكندرية وبرئاسة الاستاذ الدكتور أحمد البصيلي نقيب العلميين بالإسكندرية عقد مؤتمر ملح السياحات يوم الخميس ٢٠٠١/٣/١٥ والذي اقتصر على جلسة واحدة موسعة اشترك فيها مجموعة من العلماء والباحثين وممثلين عن المعهد العالي للصحة العامة وقسم الطب الشرعي السموم بكلية طب الإسكندرية ووزارتي التموين والصحة بالإسكندرية وكان برنامج المؤتمر بعد الافتتاح وتلاوة آيات من القرآن الكريم كالآتي:

- كلمة الاستاذ الدكتور / أحمد البصيلي نقيب العلميين ورئيس المؤتمر
- كلمة الاستاذ الدكتور / أحمد حسنين حشاد الأمين العام لنقابة العلميين
- كلمة الاستاذ الدكتور / ابراهيم طه عبد الدايم المستشار التكنولوجي لشركة النصر للملاحات
- كلمة الاستاذ الدكتور / عاطف دردير رئيس شعبة الجيولوجيا بالنقابة العامة

- كلمة الاستاذ الدكتور / محمد إبراهيم النجار رئيس قسم الطب الشرعي والسموم بكلية الطب
- كلمة الدكتورة / رجاء الجزار الأستاذة بالمعهد العالي للصحة العامة
- كلمة الدكتور / حسن أبو زيد وكيل وزارة الصحة بالإسكندرية وألقاها نيابة عن سيادته السيد الاستاذ / فاروق عبد العزيز مراقب أول الأغذية بصحة الاسكندرية
- كلمة السيد العميد / ممدوح احمد حسن مدير ادارة مباحث التموين بالاسكندرية
- كلمة الاستاذ / فاروق حسن محمد وكيل وزارة التموين بالاسكندرية
- توصيات المؤتمر وألقاها الجيولوجي / أشرف حمدي الأمين العام للنقابة بالأسكندرية ومقرر المؤتمر ويرجع الفضل لشركة النصر للملاحات بالتعاون مع نقابة المهن العلمية بالاسكندرية في التمويل والإعداد للمؤتمر وسوف نعرض لأهم ثلاث بحوث في هذا المؤتمر الأول بحث الكيميائي ابراهيم عبد الدايم والثاني بحث الاستاذ الدكتور / عاطف دردير والثالث بحث المكتب العلمي للأبحاث والدراسات بنقابة العلميين لثرائهم بالمادة العلمية والفائدة الاقتصادية والصحية .

السياحات والتلوث البيئي وتكنولوجيا صناعة الملح بمصر
الكيميائي ابراهيم عبد الدايم
مدير عام قطاع البحوث والتطوير بشركة النصر للملاحات
أولا : أهمية ملح الطعام

ملح الطعام ضروري لغذاء الكائنات الحية ، وعلي رأسها الإنسان ، علاوة علي كونه مادة أولية هامة في الصناعة إذ يدخل في حوالي ١٤٠٠٠ عملية صناعية مختلفة تعتمد عليه بصورة مباشرة أو غير مباشرة وبمواصفات محددة تصلح لكل نوع من هذه العمليات الصناعية .

ملح الطعام هو المعدن الوحيد الذي يدخل في غذاء الإنسان مباشرة دون حاجة إلي تجزئته باللحاح أو العصارات الهاضمة إلي عناصره الأولية المكونة من عنصر فعال (صوديوم) وغاز سام (الكلور) وترجع أهمية ملح الطعام إلي كونه :-

١- مادة حيوية للإنسان ؛

يحتاج الجسم إلى ما يقرب من ٢٠ جرام ملح طعام يوميا لأحداث توازن المحاليل اللازمة لأجهزة الجسم كي تؤدي وظائفها الحيوية .

٢- خامة أساسية في الصناعة ؛

لا توجد صناعة في مصر لا يستخدم فيها ملح الطعام سواء كمادة رئيسية أو كمادة وسيطة بصورة مباشرة أو غير مباشرة

كما يعتمد التطور الصناعي علي مدى توافر تلك السلعة بمواصفات محددة تؤمن جودة كل من المنتج الصناعي والمعدات نفسها التي تقوم بالتصنيع لهذه المنتجات .

لأهمية ملح الطعام فقد جعل الله سبحانه وتعالى له مصادر لا تنضب أبداً علي رأسها مياه البحار والمحيطات والتي تحتوي علي نسبة ٣,٥ ٪ بالوزن من الأملاح المختلفة منها ٧,٢ ٪ بالوزن ملح الطعام .

ولذلك فقد قامت الدولة بإصدار القوانين والتشريعات المنظمة لإنتاج وتداول هذا الملح - كما حددت له صفات طبيعية وكيميائية وبيولوجية لكل استخدام بما يخدم خطة الدولة في التطوير والتنمية الصناعية والصحية .

ثانياً :تعريف الملاحه والسياحة :

● فالملاحه يكون المصدر الرئيسى لاستخراج ملح الطعام هو مياه البحر ولما كانت مياه البحر تحتوي علي عديد من الأملاح الأخرى فقد تم تصميم إنشاء أي ملاحه في العالم بأن تقسم المسطحات المائية إلي ثلاث مجموعات من الأحواض المتعاقبة في التركيز لكل مرحلة من هذه المراحل الثلاث والمعروفة بمراحل (التركيز / التبلور / المحلول المر) وذلك لفصل محتويات مياه البحر من الأملاح وفصل كلوريد الصوديوم ملح الطعام في مراحل التبلور (أحواض التبلور) في

قطفة ذات نقاوة محددة كمرحلة أولى تعرف بالملح الخام تصلح لإجراء عمليات المعالجة والتنقية الأولية بعد ذلك عليها لإنتاج الملح القابل للتداول كملح صناعي وبعد المعالجة والتنقية الثانية ثم التجفيف والتعقيم للتداول كملح للصناعات الغذائية .

ويتم تقسيم تلك المسطحات بنسب تتمشي وحجم المحاليل المتداولة في كل مرحلة ومعدلات البخر ومعدلات الترسيب للأملاح في كل مرحلة علي حدة ومن المعروف علميا وتكنولوجيا أن كل طن من الملح الخام يحتاج إلي:

٦٥ م ٣ مياه البحر

٦٢ م ٢ من المسطحات المائية مقسمة إلي أحواض تركيز وتبلور ومحلول مر بنسبة ١٠: ١: ٣: ٠

• أما السياحة فهي عبارة عن منخفض من الأرض تلاصق الأراضي الزراعية أو الصناعية أو حتى شاطئ البحر والبحيرات تتجمع فيه مياه الرش أو مياه البحر أو الصرف الزراعي بما يحتويه من أسمدة ومبيدات وأملاح ضارة بالصحة وخاصة المعادن الثقيلة حيث يتم التعامل مع المنخفض كوحدة واحدة دون تواجد أي تقاسيم تحدد مراحل تركيز وتبلور ومحلول مر إذ تعتمد علي بخر ما تجمع بالمنخفض في فصل الصيف ليترك طبقة بيضاء مكونة قشرة

ملحية المذاق وتحتوي علي عناصر وأملاح مخالفة تماما لملح الطعام وممثلة لمكونات المحلول المتجمع بالمنخفض بكامل تركيبه دون عمليات لفصل الأملاح الضارة عن ملح الطعام .

ثالثا: صناعة الملح

الملح صناعة وليس فهلوة أو عشوائية فيجري انتاج ملح الطعام من مياه البحر بالاعتماد علي إطلاق جزيئات من المحلول عند السطح علي هيئة بخار تاركة الأملاح الذائبة فيه بالبخار الشمسي وبهذا يقل حجم السائل الملحي وبالتالي تزداد درجة تركيزية الأملاح به واستغلال الطاقة الشمسية والمتابعة الدقيقة لتركيزية المحلول بكل من أحواض التركيز والتبلور والصرف وتستغل هذه الظاهرة الكيميائية الطبيعية في فصل الأملاح عند تركيزات محددة لكل نوع من هذه الأملاح إذ يفصل أولا أملاح الكالسيوم في أحواض التركيز ذات الأربع مراحل من التركيزية ثم ملح الطعام في أحواض التبلور ثم أملاح الماغنيسيوم في أحواض الصرف للمحلول المتبقي بعد انفصال ملح الطعام والذي يعرف باسم المحلول المر لإحتوائه على كبريتات الماغنيسيوم .

ونظرا لأن هذا الملح المترسب في أحواض التبلور هو ملح خام لا يصلح للاستهلاك الصناعي أو الأدمى لذلك فإنه تجرى له عمليات رفع جودة بالمعالجة بالغسيل الأولى داخل

حلزونات دوارة ويهدف الغسيل إلى إزالة الشوائب الغير قابلة للذوبان في الماء ويتم التخلص من الرطوبة الزائدة ميكانيكيا حتى تصل نسبة الرطوبة به إلى حوالي ٥ ٪ بالوزن ونقاوته من ٩٨ ٪ إلى ٩٨,٥ ٪ بالوزن كلوريد صوديوم وبذلك يصلح هذا النوع من الملح المغسول للاستهلاك في الصناعات والاستخدام الأدمى، ثم تتم معالجة هذا النوع من الملح مرة أخرى في وحدات التكرير والتجفيف والتعقيم للحصول علي الملح المخصص للاستهلاك الأدمى بعد التخلص من معظم الشوائب وأي نوع من البكتيريا وبذلك تصل درجة نقاوته ما بين ٩٨,٥ ٪ إلى ٩٩,٥ ٪ بالوزن كلوريد الصوديوم ونسبة الرطوبة ١ ٪ بالوزن ثم يضاف إلي الأصناف الفاخرة من الملح المكرر حوالي ١ ٪ بالوزن من كربونات الماغنيسيوم كمادة محسنة لتساعد على سهولة انسكابه وعدم تحجره كما يتم إضافة عنصر اليود أثناء عمليات التكرير للحصول علي الملح المؤيدن.

ويتم استخدام الملح المكرر المعقم بعد ذلك في تصنيع أنواع الملح المحسن بالإضافات كاليود والفلورين واللايت ومنضج اللحوم «بابين» والبصل والثوم والأعشاب «المشهيات» وذلك طبقا للمواصفات العالمية المحددة لكل نوع وفقا لتراخيص وزارة الصحة المستخرجة من معهد التغذية وبهذه الطريقة

تنتج شركة النصر للملاحة كافة نوعيات ملح الطعام اللازمة لجميع الأغراض وبالمستوى العالمى وبالمواصفات القياسية الفنية والصحية المحددة لكل غرض بعينه

وهذه المراحل السابق ذكرها لا تتوافر في ملح السياحات حتي ولو كانت تستخدم مياه البحر في ترسيب الملح إذ أنه لا يتم فصل الشوائب السابق ذكرها بل ينتج الملح محتويا علي جميع تلك الشوائب بكاملها في السياحة لعدم وجود مراحل لفصل تلك الشوائب أثناء جفاف المحلول بالبخر بما يحتويه من مكونات شاملة لهذا المحلول ولا تتم أية طرق للمعالجة أو التنقية أو التعقيم أو التكرير أو الرقابة .

رابعاً: نشاط شركة النصر للملاحة

فوق أرض مصر التي قدمت للعالم أقدم الحضارات كانت صناعة الملح منذ ما يزيد على ٥٠٠٠ سنة تقريبا .. ومن هنا فإن مصر هي أقدم دول العالم المنظمة للملح والمنظمة لتجارته ومع كل هذا الرسوخ لصناعة الملح فوق أرض مصر إلا أن الانطلاق إلي تطويرها وتنميتها كان مع ميلاد شركة الملح المنتجة بحوض البحر المتوسط والشرق الأوسط وإفريقيا والمصدرة الوحيدة للملح بمصر إلي العالم الخارجى .. ولقد استطاعت «النصر للملاحة» بجهودها الرائدة وبطاقتها الخلاقة أن تبقى في المقدمة فاستحقت تقدير الدولة في عيد

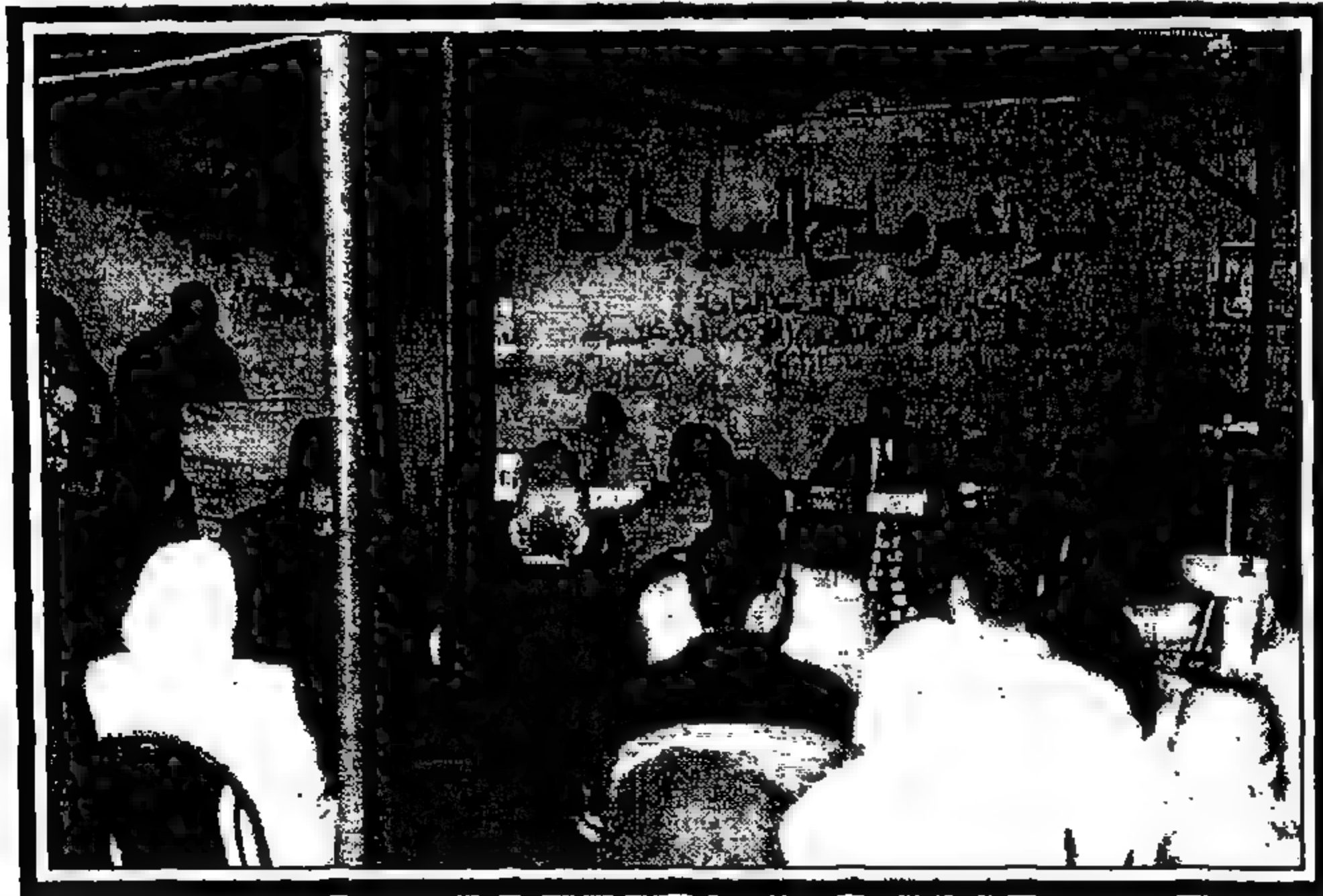
الانتاج وفازت بدرع الانتاج فكان حصاد عمل وعرق وتتويجا
لجهد مضمّن ... ووسام شرف يفخر به جميع العاملين بالنصر
للملاحات.

وما تقدمه وسوف تقدمه «النصر للملاحات» يستحق كل
تقدير فهي تعمل من أجل كل الناس .. فمن منا يعيش دون
ملح؟ .. انها ذرات لؤلؤية تدخل كل بيت وتشارك ١٨٠
صناعة ... ولهذا حرصت قيادات «النصر للملاحات» علي
رسم سياسة استراتيجية قوامها التخطيط والتنسيق بين جميع
حلقات صناعة الملح بدءا باستخراجه من ملاجات الشركة
الأربع (المكس - بورسعيد - برج العرب - سبيكة بسياء)
مرورا بمعالجته وتصنيعه إلي تسويقه وتوزيعه داخليا من
خلال ١٤٠ فرعا موزعة علي جميع أنحاء الجمهورية ضمنا
لوصول الملح إلي كل مواطن عن ايمان من أنه إذ كان رغيف
الخبز ضروريا لكل فم فإنه لا خبز بدون ملح.

خامسا توصيات:

لكي يتوافر ملح الطعام بالمواصفات القياسية والصحية يجب
دراسة مشكلة استمرار السياحات في انتاج ما يسمى بملح
الطعام منها وخاصة أن تلك السياحات سبق وصدر قرارات
بغلقتها حماية لصحة المواطن المصري بالدرجة الأولى وحماية
للاقتصاد القومي.

- (١) ألا يتم استصدار أي تراخيص بإنتاج ملح الطعام بالبخار الشمسي إلا بعد التأكد من توافر الاشتراطات الفنية والصحية اللازمة لإنشاء ملاحات وليس سياحات وأن يتم التفتيش الفني والدوري علي تلك الملاحات كما كان متبع من قبل بواسطة هيئة المساحة الجيولوجية والهيئة العامة للتصنيع دون المحليات.
- (٢) استمرار تبني جهاز شئون البيئة لانهاء استمرار انتاج ملح ملوث من السياحات ومنع تداول هذه الأملاح الملوثة والرقابة الفنية على مصادر المحاليل الملحية التي تصب بها والتأكد من سلامتها وصلاحياتها للاستخدام فى صناعة الملح.



حقائق صناعة الملح في مصر

الاستاذ الدكتور أحمد عاطف دردير رئيس شعبة الجيولوجيا

بنقابة المهن العلمية وعضو المجالس القومية المتخصصة

نحن بلد تعرف صناعة الملح منذ أكثر من مائتي عام بل إن صناعة الملح في عهد محمد علي باشا كانت أحد روافد الخزانة المصرية وما سميت ملاحه المكس بهذا الاسم إلا نتيجة تسديد الديون والمكس من خراج ملحها لذا فنحن نحزن أن تسبقنا دول مجاورة في صناعة الملح رغم حداثة اشتغالها بهذه الصناعة والأحزن أن تفتح الاسواق المصرية لملاح مستورد من السعودية وليبيا والمغرب وهولاندا وفرنسا وغيرهم.

إن ملاحه المكس تعرضت للعدوان علي بعض أطرافها من عديدين سواء مشروعات جديدة أو بعض الأهالي من أصحاب النفوذ بالاسكندرية ووجه المغالطة في ذلك أن الذي يطلب الانتفاع لا يشير إلي كونها ملاحه مرخصة ولها حدود وأبعاد ولكن يدعي انها جزء من بحيرة مريوط الأمر الذي يسهل لصاحب المنفعة الحصول على الموافقات من أجهزة أخرى عديدة عدا الجهة المخولة قانونا ودستوريا بإدارة هذا المرفق وحسن رعايته.

إن الملح أحد موارد الثروة المعدنية وهو اختصاص وزير الصناعة الأصيل دستوريا وليس تفويضيا فسلطة التراخيص باستخراج الأملاح وتأجير مواقعها موكل دستوريا إلى وزير الصناعة الذي فوض فيها منذ عام ١٩٦٢ السادة المحافظين كل في دائرة اختصاصه وعلى المفوض أن يتوخى روح القانون ولا يعمد إلى إهداره أو الميل عن أهدافه وأري في ممارسة المحافظين لهذا التفويض وجهين غير سويين

الوجه الأول: الاعسار الشديد على الشركات الوطنية العاملة في مجال استخراج وتكرير الملح فتجد في نصوص عقود تأجير الملاحات شروط إذعائية وليس لها أن تلجأ إلى المحاكم والقضاء - مثل البند الخاص بدفع ما تطلبه المحافظة من مبالغ خاصة بالأمن والتأمين الصحي للمجتمع . -مثل الإشتراط علي هذه الشركات ألا تصدر شيئا من انتاجها إلى الخارج وإلا تعرضت للعقوبة والغرامة فهل تتناسب هذه البنود وسياسات الدولة الهادفة للانتاج والصناعة من أجل التصدير ثم هذا الإثقال والتشديد يفوت علي هذه الملاحات فرصة تنافسية في تخفيض اسعارها لتنافس ملح السياحات الغير

صحى والذي يباع بابخس الأثمان.

الوجه الثانى: تأجير ومنح تراخيص استخراج ملح السياحات فى بعض المحافظات مثل سيناء والاسماعيلية ودمياط لغير المتخصصين فى انتاج وتكرير الملح وهذه المحافظات مسئولة عن انتشار ملح السياحات الضار فى كافة محافظات مصر.

لذا أرى أعمال التوصيات الآتية:

- ١- إن تفويض المحافظ بسلطات الوزير الصادر عام ١٩٦٢ لا يتضمن التخطيط والبحوث الفنية والمتابعة الوارد بشأنها نص خاص باللائحة التنفيذية لقانون الإدارة المحلية وليس قوانين الثروة المعدنية فقط.
- ٢- عدم الخلط بين قوانين الثروة المعدنية ودور الإدارة المحلية حيث ورد فى المادة ١٢٧ من قانون الإدارة المحلية نصا يستثنى البترول والثروة المعدنية من تدخل المجالس الشعبية المحلية فى شئونها .
- ٣- ضرورة الاستعانة بوزارة الصناعة والتنمية التكنولوجية وجهازها المتخصص وهو هيئة المساحة الجيولوجية فى كل أمر يتعلق بالثروة المعدنية (محاجر وملاحات) حماية للثروة القومية والموارد الطبيعية من تدخل غير المختصين.

٤- العمل علي دعم شركة النصر للملاحات والشركات المرخص لها باستغلال وتكرير الملح لتطوير ادائها وزيادة قدرتها الانتاجية ورفع القيود وبنود الإذعان عنها لتتمكن من تغطية احتياجات السوق المحلي من الملح النظيف بل العمل على تصديره لدول العالم فلدينا هذه المقدرات منذ أكثر من ٢٠٠ عام



التأثيرات الضارة على الصحة من تناول ملح السياحات جيولوجي أشرف زبير مقرر اللجنة العلمية بالنقابة

١- لا تتوقف الآثار السلبية لتناول ملح السياحات علي جسم الانسان نتيجة لتراكم العناصر الثقيلة والمبيدات والأسمدة وباقي الملوثات الأخرى التي تتواجد في ملح السياحات على ظهور امراض معينة فانه مع استمرارية تراكم تلك العناصر يؤدي إلى التسمم وقد تنتهي بالعقم والوفاة . وهذه الآثار لا تظهر مباشرة بل تظهر نتيجة لتراكم تلك العناصر في اجهزة الجسم المختلفة خاصة إذا أخذنا في الاعتبار أن ملح السياحات يحتوي علي العديد من العناصر الثقيلة حيث أن لكل عنصر سلبياته فما بالنا اذا تجمعت عدة عناصر مع بعضها كما هو واقع بالنسبة لملاح السياحات .

٢- من الوظائف الرئيسية لكبدالإنسان استقبال وحجز ونزع السموم في الغذاء عن باقي اجزاء الجسم ولكن في الحدود المسموح بها، ونتيجة للاستمرار اليومي في تناول ملح السياحات الغنى بالعناصر الثقيلة (السموم) تتراكم هذه السموم في الكبد وتقلل من كفاءته في نزع سمية هذه العناصر لقيامها بتدمير خلاياه ثم تدمير باقي الأجهزة

الهامة بالقيام بالوظائف الحيوية كالكلية والرئتين والمخ،
فيصاب الانسان بالتليف الكبدي والفشل الكلوي والتخلف
العقلي والامراض الصدرية والسرطان التي تؤدي إلى
الوفاة.

٣- وهذه الآثار لا تظهر مباشرة نتيجة لتراكم تلك العناصر
في الجسم علي مدي طويل حتي تصل إلي الدرجة
الخادة من المرض وبالتالي يشعر بها الانسان نتيجة
التراكم وخاصة انها لا تخرج من الانسجة بالعمليات
الحيوية لأجهزة الجسم خاصة الكبد والكلية، وفيما يلي
بعض الأعراض التي تصيب الانسان نتيجة لتناول ملح
السياحات:

١- املاح الماغنيسيوم والكبريتات:

ينتج عن زيادتها عن الحد الأقصى:

- الاخلال بنظام التوازن الأيوني للاملاح داخل الجسم

- الاسهال والقيء المستمر.

٢- املاح الكالسيوم (الجير والجبس)

يؤدي زيادتها عن المعدل الطبيعي إلى زيادة فرص تكون

الحصوات بالكلية والقنوات المرارية.

٣- البكتيريا المصاحبة للملح

تؤدي إلى ارتباك النظام الهضمي لما لها من تأثير ضار

علي الانزيمات مما يحدث الاضطرابات العديدة في الجهاز المعوي والهضمي .

٤- المبيدات الحشرية والاسمدة الزراعية:

تتراكم في الكبد/الكلي وبعضها في النخاع العظمي وينتج عنها سرطانات الأوعية الكبدية والمرارية وفي الحالات الحادة تؤدي الي الوفاة وتتنوع الصور المرضية بتنوع العناصر الآتية:

١/٤ الكلور

- تسوس الاسنان
- الشعور بالاختناق
- التهاب الجلد
- التهاب الأغشية المخاطية
- نزلات شعبية
- اضطراب الهضم والهزال

٢/٤ رابع كلوريد الكربون

- فقدان الاتزان والاعماء
- التهاب الأغشية المخاطية
- التهاب الكلى
- الصداع والارتباك
- التهاب الكبد/الصفراء
- الشعور بالقيء والاسهال
- التهاب الجلد

٣/٤ أول أكسيد الكربون

- صداع
- آلام في العين
- فقدان القدرة على تحريك العضلات
- احتقان الأوعية الدموية
- شعور بالضغط
- ارتخاء العضلات

٤/٤ الضوضاء

- الكمية اللازمة للجسم ٨ ملينجرام/يوم والحد الأقصى ٥٠٠ ملينجرام/يوم يختزن في أنسجة الجسم الدهنية
- يدمر عملية التأكسد الداخلي وتنفس الخلية. - ضمور الكبد - اسهال - تلف عملية تأكسد المواد البروتينية - انهيار حاد - ارتباك عملية الهضم - هبوط الدورة الدموية - نخر عظام الفك والوجه .

٤/٥ السيانيد

- الصداع - الدوخان - التشنج وفقد الوعي - التهاب الأغشية المخاطية - عدم انتظام ضربات القلب - قصر النفس - تقلص العضلات - الشعور بالقيء - فقد الشهية والضعف العام - الرعشة في الأطراف - الاسهال - التهابات الجلد

٥- أعراض التسمم بالزئبق (يتراكم في المخ)

- الصداع - التهاب الأغشية المخاطية - لون أزرق علي اللثة تتحول إلى أسود وتورمها - شم روائح غير موجودة - عدم الاحساس بالوقت أو الطعم أو الصوت أو اللون - ارتيكاريا - انيميا - تلف الكبد - تلف كلوي يتطور إلى فشل كلوي - اضطراب في وظائف القلب - رعشة في الحركات الإرادية - القلق - فقدان الذاكرة - الهياج والاندفاع - تساقط الاسنان - رائحة النفس الكريهة - رعشة في اللسان والشفيتين والأصابع

- الشعور بالبرودة - التهاب بالمعدة - اسهال - احمرار في الجلد - اضطراب الهضم - الشلل - الجرعات المكثفة تسبب الغثيان وهبوط غير طبيعي في ضغط الدم والشلل (التوقف التام في وظائف الجهاز التنفسي - العقم - الوفاة)

٦- أعراض التسمم بالرصاص

- التسمم البسيط يكون مصحوبا بظواهر التراخي والكسل والامساك وتقلصات جوفية أو ألم في البطن مع امتناع وشحوب في اللون وفقد الشهية للطعام والانيميا - في حالات التسمم الشديد تكون اعراض التسمم كالآتي:-
مغص - ضعف في العضلات - ظهور خط اصفر علي حافة اللثة وتصرفات عصبية شاذة وغير طبيعية.
ومركبات الرصاص الغير عضوية تسبب القيء والآلام في البطن ويكون مصحوبا بظهور انيميا الدم واختلال وظائف الكلى

٧- أعراض التسمم بالزرنيخ

الجرعة ١٢٠ مجم:-

التسمم المزمن - التهاب الأعصاب - التهاب العصب البصري - تنميل في الأطراف - سقوط الشعر - تلون الجلد بلون برونزي - وتليف الكبد - ميل للقيء - ألم في البطن - ترجيع - أنيميا - فقدان في الوزن - التهاب مزمن في الكلى

- فشل فى القلب - ارتفاع ضغط الدم - اعراض الصفراء -
فقر الدم - التهاب وسواد الجلد - التهاب الجفون والانف -
والحلق - بحة فى الصوت - التهاب الأعصاب - سرطان للجلد
- اضطرابات الهضم - التهاب الأعصاب شلل - ضعف
العضلات.

٨- أعراض التسمم بالكروم:

أكزيما الجلد - فقدان الغشاء الفاصل بين فتحتي الأنف -
التهاب العين - التهاب الكبد - مع أعراض الصفراء - ارتفاع
نسبة الاصابة بسرطان الرئة والنزلات الشعبية - التهاب
الأنف - ثقب في الحاجز الأنفي - سرطان الرئة - التهاب
الجلد - تقرحات اليدين

٩- أعراض التسمم بالمتجنيز:

يهاجم الجهاز العصبي (التلف الذي يحدث إن عاجلا أو
آجلا لا يمكن الشفاء منه أبدا) رجفة شديدة - عدم حفظ
التوازن - عدم القدرة للرجوع للخلف بسهولة وله مشية مميزة
وتبدو تعبيرات الوجه كأن عليه قناع - النزلات الشعبية
والرئوية. - حالات نفسية والشعور بأشياء غريبة وميل للعزلة
والانقباض - ضعف العضلات - تصلب الجسم - صعوبة
الحركة - تتغير لهجة الكلام - رعشة في اليدين قد تشتد فتهمز
الجسم كله - تخشب الوجه وفقدان التعبير - تعثر الكلام

وبلادة الصوت - حركات غير إرادية - آلام العضلات والتشنج - التهاب الجلد.

١٠- أعراض التسمم بالكادميوم

فقدان حاسة الشم - كحة صعوبة في التنفس - فقدان التوازن - انيميا - عصبية - تلون الاسنان بلون أصفر - تليف في الكبد والكلبي - اعتلالات معدية معوية حادة.

١١- أعراض التسمم بالنيكل؛

التهابات جلدية - سرطان الرئة - تدمير خلايا الكبد (فشل وظائف الكبد)

١٢- أعراض التسمم بالكوبلت:

التهابات جلدية والتهابات رئوية خطيرة جدا.

١٣- أعراض التسمم بالنحاس

يسبب انخفاض ضغط الدم وزيادة عدد ضربات القلب وتليف كبدي وكلوي

١٤- أعراض التسمم بالبرزموت

الشحوب - خط أسود علي اللثة - وسيلان اللعاب وتورم اللثة - الأسنان والحلق وغالبا يحدث غثيان وقيء

١٥- أعراض التسمم بالبريليوم؛

تظهر بعد سنتين أو ثلاثة وفي بعض الحالات تظهر بعد عشر سنوات - اضطرابات عصبية وانهايار وفقد كبير ملحوظ

في وزن الجسم بصفة مستمرة مع ضعف شديد وكحة مزمنة.

١٦- أعراض التسمم بالباريوم

تنشيط شديد لكل عضلات الجسم - اضطرابات شديدة فوق حافة الجهاز العصبي والهضمي - زيادة ضغط الدم - ضيق الشرايين - انخفاض دقات القلب - تدمير الجهاز العصبي المركزي.

١٧- أعراض التسمم بالأنثيمون؛

يخزن في الكبد والفائض يفرز عن طريق الصفراء وله تأثير الرصاص على لبن الأم
فقد الشهية - آلام في المعدة مع ضعف شديد - تعب وسعال وعسر في التنفس - هبوط ملحوظ في الوزن - نزلات شعبية مزمنة - هبوط ضغط الدم وزيادة كرات الدم البيضاء وزيادة الخلايا الليمفاوية وتليف الكبد - رعشة وجفاف الحلق وسعال جاف واحساس عام بالاجهاد والقيء - اضطرابات عصبية وسرعة التهيج والغضب وأرق ودوار وصداع وغزارة في الدموع مع تشنجات عصبية مشابهة للصرع مع شلل المجموع العصبى للتنفس والنطق وقد يصاب الجلد بطفح جلدي يتميز بوجود بثرات صغيرة مع حكة وهرش - التهاب الأغشية المخاطية للأنف والفم والحلق

١٨- أعراض التسمم بالسيلينيوم

الجرعة من ٦٠ - ٢٠٠ ميكروجرام نقصه يسبب نقص شديد في الوزن والنمو وورم الأطراف والوجه واضرابات في الهضم فيما يعرف طبيا بمرض كواثوركوم (الجرعة الضارة ٥٠٠ ميكروجرام/يوم)

والآثار الضارة لتراكمه بالجسم: صداع وكسل وتوتر عصبي وضعف القدرة على التركيز واضطرابات الجهاز الهضمي وتسوس الأسنان وظهور رائحة مثل رائحة الثوم في العرق والنفس

• الخلاصة :

يجب ويتحتم قيام الدولة متمثلة في وزارة الصحة ووزارة الإعلام ووزارة التربية والتعليم بقيامهم بدور فعال لتوعية الشعب لعدم استخدام ملح السياحات الغنى بالسوموم، والذي ظهر في السنوات الأخيرة في تفضي حالات الوباء الكبدي وال فشل الكلوي والذي يكلف الدولة حاليا ملايين الجنيهات سنويا في شراء وتشغيل وحدات الفشل الكلوي، فيجب تطبيق المقولة المشهورة- الوقاية خير من العلاج، والوقاية لهذه الأمراض الخطيرة معروفة لدى الجميع وهي ردم السياحات ومنع أي ملح يتسرب منها حيث لا يقل تعاطي ملح السياحات بصفة يومية منتظمة عن تعاطي المخدرات فكلاهما مدمر للإنسان المصري ومؤثر علي الانتاج والدخل القومي بصورة مباشرة.

توصيات المؤتمر

- ١- أجمع الحاضرون في المؤتمر على خطورة ملح السياحات وضرره البالغ بالصحة العامة.
- ٢- أوصى الحاضرون باتخاذ إجراءات فورية تضمن التوعية بخطورة ملح السياحات ومقاومة استخراجيه وبيعه على النحو الآتي:-
 - أ- بالنسبة للإجراءات الوقائية:-
 - ١- مناشدة المسئولين تشديد الرقابة على أماكن استخراج وطحن وتعبئة وتغليف ملح السياحات وذلك عن طريق مباحث التموين بمختلف أنحاء الجمهورية ومفتشى وزارة التموين والصحة بصفتها جهات رقابية.
 - ٢- تفعيل صفة الضبطية القضائية بالنسبة للعاملين بوزارتى التموين والصحة لتتبع القائمين على الاتجار بهذا النوع من الملح وكذلك أماكن جمعه وتعبئته.
 - ٣- مناشدة المسئولين منع استيراد الملح من الخارج ودعم المنتج المحلي المضمون التركيب بالحفاظ على الملاحظات الموجودة حالياً والعمل على توسيع نطاقها لتفني بالحاجة المتزايدة على الملح.
 - ٤- مطالبة المجالس التشريعية بتشديد عقوبة الاتجار في هذا النوع من الملح للاستخدام الأدمى وقصر استخدامه على الأغراض الصناعية وتشديد الرقابة على ذلك

علي أن يتم انتاج ملح السياحات للأغراض الصناعية
عن طريق الشركات المتخصصة بعد موافقة جهات
الرقابة الصناعية.

٥- مطالبة الجهات التنفيذية بردم السياحات غير المستغلة
والقيام بحراستها لمنع استخراج الملح منها بعيدا عن
أعين الرقابة.

٦- تبني موقف شركة النصر للسياحات المدافعة عن صناعة
الملح الوطنية وتوضيح خطورة الاستيلاء على أراضي
الملاحات وإقامة مشروعات أخرى عليها.

٧- نشر هذه لتوصيات في وسائل الاعلام المختلفة ومطالبة
اللجنة المشكلة بمتابعة تنفيذها.

٨- نهيب بالمسؤولين بمناطق انتاج الملح الخام عدم التصريح
بنقل الملح الخام دون معالجة ودون عقود واضحة بين
المنتج والمستهلك.

٩- حظر نقل الملح الخام من الملاحات أو السياحات في عبوات
مستعملة وحظر تداول العبوات مجهولة المصدر.

١٠- مراقبة فنية لعملية استخراج الملح من الملاحات التي
ترخصها المحافظات وإحكام عمليات التوزيع بناء علي
عقود حقيقية يجري الاستعلام عنها.

١١- إعمال دور إدارة الملاحات بهيئة المساحة الجيولوجية
بحكم خبراتها التي تجاوزت المائة عام.

١٢- تكوين بنك معلومات يتضمن أنواع الملح المنتج ومواصفات كل نوع وتشكيل لجان فنية من المتخصصين وذوى الخبرات لتحديد صلاحية مناطق انتاج الملح من عدمه والتوصية بمتابعة وتعقب العبوات المطبوعة طباعة مقلدة للشركات المنتجة

ب. بالنسبة للتوعية: تشكيل لجنة دائمة تضم مندوبين من الجهات الآتية:-

نقابة المهن العلمية/ وزارة الصحة/ مباحث التموين/ شركة النصر للملاحة/ الهيئة العامة للاستعلامات، لمتابعة توصيات المؤتمر والعمل على تنفيذها وتوعية الجماهير بخطورة الموضوع عن طريق وسائل الإعلام الممكنة.

تفعيل التوصيات

أولاً: علي الأجهزة الرقابية وضع أليات مناسبة للرقابة على الملح المستخدم فى الصناعات الغذائية كالخبز فى المخابز والمخللات وتمليح الأسماك (الفسيح - السردين - الأنشوجة) وتمليح المحمصات (اللب والسوداني ، أمثالها) هذه الصناعات تستخدم كميات هائلة من الملح ولعلها تتجه إلى الأرخص للأسف هو ملح السياحات الضار

ثانياً: على شركة النصر للملاحة والشركات الأخرى المرخص لها بانتاج الملح مضاعفة انتاجها من ناحية لتغطية

السوق المحلي والتصدير ما أمكنها ذلك والبحث في سبل تخفيض اسعارها من جهة أخرى لإغراء المستهلك بترك ملح السياحات الرخيص .

ثالثاً: على نوابنا في مجلس الشعب عرض هذه القضية بفروعها الصحية والاقتصادية في مجلس الشعب واتخاذ التدابير اللازمة لمنح الشركات المنتجة للملح الفرصة التنافسية داخليا والفرصة التصديرية خارجيا

رابعاً: إن وزارة البيئة مدعوة لاعتبار ملاحظات المكس محمية طبيعية حماية لصحة الشعب المصرى فهي تنتج أكثر من ٩٠ ٪ من الملح فى مصر وتقليص انتاجها يؤدى إلى الترويج لملح السياحات الضار بالصحة .

● المؤلف فى سطور:

- بكالوريوس علوم بيولوجيا الأحياء جامعة الإسكندرية ١٩٨٨
- دبلوم دراسات إسلامية ١٩٩٦
- عضو اللجنة الاعلامية بنقابة المهن العلمية بالإسكندرية
- مراسل صحف اسكندرية - أفاق عربية - السياسي المصري
- محرر بجريدة الشرق الأوسط المصرية
- له تحت الطبع كتاب قمم جامعة
- يقدم السير الذاتية لنماذج رائعة من علمائنا في الجامعات المصرية

● للاتصال تليفونيا: ٠١٠٥٧١٩٦١٥

● الكترونيًا:

AHMED MOKHMER @ Hotmail.Com

● بريديًا:

نقابة المهن العلمية - شارع أبو قاسم الشابي
محطة الرمل الإسكندرية

●● فهرس

- ٣ - تقديم وإهداء
- ٦ - أولا: مؤتمر جنون البقر
- ١٣ - توصيات المؤتمر وتفعيل التوصيات
- ١٦ - ثانيا: مؤتمر تغذية الطفل وحمايته من التلوث
- ١٨ - مقومات مشروع تغذية الطفل
- ٢٢ - التغذية في رحلة الطفولة الواقع والطموحات
- ٢٨ - البيئة وصحة أطفالنا
- ٤٣ - تلوث الغذاء قضية الساعة —
- ٥٣ - الحالة الغذائية للأطفال في مصر
- ٥٨ - توصيات المؤتمر وتفعيل التوصيات
- ٦٢ - ثالثا: مؤتمر خطورة ملح السياحات
- ٦٤ - السياحات والتلوث البيئي وتكنولوجيا صناعة
الملح بمصر .
- ٧٢ - حقائق صناعة الملح في مصر
- ٧٦ - التأثيرات الضارة على الصحة من تداول
ملح السياحات .
- ٨٥ - توصيات المؤتمر وتفعيل التوصيات

اسكنديرية

يترسم على إيدى !!

* لو ترسم على تقيل ... يعنى تقسيط طويل وسعر قليل
* لو ترسم لبكره ... يعنى تقسيم جديد وتصميم فريد

حتى زهراء العصفرة



اطلاعتك على تراخيص البناء
حقل فى الأمان القانونى .. فلا تضيقه
تراخيص المشروع أرقام :-
٩٩/٤٠٧ - ٩٩/٤٠٦ - ٩٩/٤٠٥
٩٩/٤١٠ - ٩٩/٤٠٩ - ٩٩/٤٠٨
٩٩/٤١٢ - ٩٩/٤١١
حر المنتزة / اسكنديرية

Helmy

• تم حجز عدد ٣٠٠ وحدة
لنقابات الأطباء على مستوى الجمهورية

- دقائق من المعمورة .. المنتزة .. ميامى
- ارتفاع العمارات ٥ أدوار فقط
- تقسيط ١ سنوات
- قسط شهرى ٣ جنيه مصرى
- مدينة متكاملة الخدمات والمرافق
(وحدات إدارية / تجارية / مستشفى / مدرسة / مسجد / أنشطة ترفيهية)

Bibliotheca Alexandrina



0214059

الساحة	الممر الاجمالى	حجز	تمسك	١٢٠ قسط شهرى	١٠ أقساط فقط
٥٥ م	ج ١٨٠٠٠	٩٠٠	٢٧٠٠	٢٠	٦٣٠
٧٠ م	٩	٩	٩	٩	٩
٧٤ م	ج ٢٦٦٣٠	١٨٢٠	٥٥٠٠	٦١	٢٠٠
٨٠ م	ج ٣٩٦٠٠	٢٠٠٠	٥٩٥٠	٦٦	٤٠٠
٩٧ م	٩	٩	٩	٩	٩

الشرق الأوسط للمشروعات والتنمية

الاسكنديرية: ٢٠ شارع سوريا / رشدى ١٢٧٢١
القاهرة: ٩٧ شارع مصديق / البدقى
القويسنة: (نقابة الأطباء) ١٦ ش صدقى / طنطا
البحيرة: (نقابة الأطباء) دار الحكمة ش النهضة

ج. ٣٥٧
زهراء العصفرة